

# MENU AUBERGE



<i>Entrée, Plat <u>ou</u> Plat, Dessert</i>	33.00€
<i>Entrée, Pause Rafraîchissante, Plat, Dessert</i>	48.00€
<i>Entrée, Pause Rafraîchissante, Plat, Fromage, Dessert</i>	58.00€

*Carte: Entrées 15.00€- Pause Rafraîchissante 5.00€- Plats 26.00€-Dégustation de Fromages 10.00€-Desserts 10.00€*

*Tout changement dans les menus est possible, mais applique le tarif **CARTE***



*Foie Gras de Canard au Porto et Magret Fumé, Gelée de Confit d'Échalotes, Caviar de Pomme Verte  
Chou Farci aux Moules et Petits Pois au Lard, Crème Marinière  
Aspic de Ris de Veau au Sancerre et Asperges, Sauce Gribiche*



*Pause rafraîchissante Au Pommeau de Normandie*



*Carré d'Agneau au Miel et Figs dans son Jus, Haricots Coco aux Graines de Sésames Noirs  
Médailles de Lotte Poêlés, Crème d'Asperge Verte, Petits Légumes Rôtis à l'Anis  
Filet de Boeuf cuit à l'Huile de Cacahuète, Sauce Barbecue Moutardée, Écrasé de Pomme de Terre et Maïs*



*Dégustation de Fromages*



*Pain Perdu aux Pommes, Glace Caramel au Beurre Salé, Coulis Caramel-Calvados  
Galette Bretonne aux Fraises, Mousseline Meringuée  
Tartelette Chocolat-Banane, Crème Anglaise aux Noix de Pécan  
Le Trio de Glaces et Sorbets de la Ferme*

*Vanille de Madagascar, Chocolat extra Copeaux, Moka, Caramel au beurre Salé, Rhum-Raisin, Citron-Miel, Maras des Bois, Pomme-Calvados*