

LE MIDI À L'AUBERGE !

Du mercredi au samedi uniquement le midi
hors dimanche & jours fériés

Du jeudi 9 au Samedi 11 Avril

ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT: 20,90€ ENTRÉE-PLAT-DESSERT: 24,90€

ENTRÉES *au choix*

Salade de Fromages dans tous ses états
billes de mozzarella au pesto, dès de fromages, briquette de chèvre miel

Tartare Fraîcheur de la Mer & sa Chiffonnade de Truite Fumée
Avocat, tartare de tomates, surimi...

Tortilla à l'Aillet et sa crème au Jambon
accompagnée de sa chiffonnade de Serrano

Assiette de Dégustation accompagnée de ses bouchées chaudes
assortiment de charcuteries ibériques & ses bouchées du moment
(peuvent varier d'une assiette à l'autre)

PLATS *au choix*

Le Rougail de l'Auberge
chipolata, merguez, sauce tomatée accompagné de son riz pilaf

Blanquette de Veau à l'Ancienne

La galette de la Mer & son beurre du moment
Saumon, Cabillaud, Pétoncles, Gambas

Pièce du Boucher et sa sauce Gorgonzola
accompagnée de ses frites maison

Rôti de Boeuf, sauce Tartare maison
accompagné de ses frites maison

DESSERTS *au choix*

Assiette de 3 fromages

Vacherin à la Fraise

Île Flottante *maison* à la Vanille Bourbon de Madagascar

Tarte au Citron Meringué *maison*

Cuisine réalisée par nos soins avec des produits frais
Nous nous réservons le droit d'être en rupture de certains produits durant le service
Veillez nous excuser pour la gêne occasionnée

LE MENU DE L'AUBERGE |

Menu servi uniquement le soir, dimanche et jours fériés

ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT: 38,90€ ENTRÉE-PLAT-DESSERT: 44,90€

ENTRÉES *au choix*

Terrine de Pot au Feu *maison* & sa vinaigrette truffée en duo avec notre foie gras *maison* 25g
tous les bons ingrédients du pot au feu servis froids avec ses toasts campagnard

Terrine de Foie gras *maison* **+4,90€**
accompagnée de son confit d'oignons et fraise maison, toast campagnard

Tortilla à l'Aillet accompagnée de sa chiffonnade de Jambon Serrano

Velouté d'Asperges Blanches du Blayais
servi avec son Oeuf à 63° & son Chorizo en brunoise

PLATS *au choix*

*Tous nos plats sont servis avec leur sauce sur la viande/poisson,
n'hésitez pas à demander de la mettre à part*

Filet de Bar grillé en croûte d'herbes & son beurre blanc au Champagne

Pavé d'Agneau de 7 heures & son jus au romarin & aillet

La Pièce du Chef
*Viande selon arrivage et inspiration du Chef
détail à demander auprès de nos équipes*

Belle Entrecôte pour 2 pers : *minim. 750g* **+8,90€ par personne**

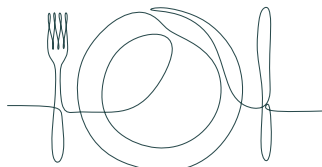
DESSERTS *au choix*

Planche d'Assortiment de 5 fromages affinés « Sélection du Chef »
Accompagnée de sa confiture de cerises noires et sa salade

Crumble Pommes - Poires caramélisées & sa boule de Glace Cacahuète

Île Flottante, crème anglaise *maison* à la Vanille Bourbon de Madagascar
& son croquant Nougatine *maison*

Tarte Fondante Chocolat - Framboise & sa boule de glace au Yaourt
*Ce dessert a un temps de cuisson de 7min,
nous vous conseillons de le commander en début de repas afin de limiter l'attente*



*Cuisine réalisée par nos soins avec des produits frais
Nous nous réservons le droit d'être en rupture de certains produits durant le service
Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée*

MENU GASTRO - MÔMES 15,90€

(-12 ans)

ENTRÉES *au choix*

Cocoyes & sa mayonnaise maison

ou

Assiette de Charcuteries

PLATS *au choix*

Poisson du moment

ou

Nuggets

DESSERTS *au choix*

Coupe de Glace & ses Smarties

ou

Gâteau au Chocolat maison

