



Le Menu de l'Auberge 31€ Entrée, plat et dessert au choix

Ou à la carte :

Entrées :

- Planche de Coppa et jambon de coche affiné 24 mois de la ferme de Saint-Louis 8
- Cœurs d'artichauts, ricotta au paprika fumé et basilic, chips de chorizo 8
- Rillettes de Sardines maison, écrasé de pois chiches au citron confit, huile de sésame et tuile de pain 8

Plats :

- La cuisse de Canard rôtie en croûte de tapenade d'olives, déclinaison de légumes de saison, jus de cuisson grassouillet 19
- Le poisson du moment grillé à la plancha, huile persillée, coulis piquillos et légumes d'été 19
- Le cochon de la ferme de Saint-Louis cuisiné par le chef, sauce BBQ fumée maison , déclinaison de légumes 19

Desserts :

- La Flaune artisanale d'Adeline des Délices du Rougier 9
- Le riz au lait maison au Rhum et à la cannelle, spéculoos 9
- Les fruits du verger frais pochés , sur un blanc manger verveine, croquant aux amandes 9
- La coupe colonel : Sorbet citron et Vodka 9
- La Tome des Éleveurs du Rougier, confiture de myrtilles 12