



Carte automne 2018

Menu du marché 22€

*(Servi tous les jours sauf les vendredis soir,
samedis, dimanches et jours fériés)*

L'entrée du moment

L'inspiration du marché

L'envie sucrée du chef

Menu enfant 11€

Mini velouté de cucurbitacée, coulis d'épinard

*Mini samossa de poulet fermier,
mousseline de légumes*

Glace de la ferme

Sirop au choix

Entrées

L'entrée du moment (uniquement en semaine) 7€

Velouté de cucurbitacée, coulis d'épinard, émulsion d'armoricaine 9,5€

*Terrine de volaille au whisky de l'Aveyron et son condiment,
bouquet de salade 12€*

*Bouchon de foie gras aux raisins de l'Auberge,
saladine croquante et toast 16,5€*

Plats

L'inspiration du marché (uniquement en semaine) 13€

*Caille farcie champignons estragon (... mais pas que!),
mousseline de légumes, jus de rôti 19,5€*

Pot au feu revisité, beurre de moelle 16,5€

Poisson selon la pêche, endive braisée, chou rouge croquant au sésame 18,5€

Desserts

Le plateau de fromages de nos régions 6,5€

L'envie sucrée du chef (uniquement en semaine) 5€

Sphère au chocolat noir, mousse potimaron 7,5€

Très fine tarte aux pommes, miel et thym, crème légère à la vanille 6,5€

Tiramisu de la châtaigneraie à notre façon 7€