

Entrées

Cappuccino de maïs, morilles et jambon de Pays	15,00 €
Croque-monsieur au saumon fumé et chèvre, glace à l'avocat	14,80 €
Tartine aux champignons de saison, copeaux de parmesan	13,80 €
Terrine de foie gras panée aux pistaches, chutney du moment	16,50 €
Tête de veau, pommes de terre à l'anglaise, vinaigrette aux herbes	13,90 €

Poissons

Cuisses de grenouille Meunière, gratin de blettes et cèpes	24,50 €
Filet de dorade cuit à l'étouffée, haricots coco	22,50 €
Filets de sardines à la Bastiaise, polenta à la châtaigne	23,50 €
Pot-au-feu de joues de lotte	24,50 €
Saint Jacques rôties, cèpes et noisettes	25,00 €

Viandes

Croustillant de porc et foie gras, petite salade	24,50 €
Filet de faisan, embeurée de chou vert	23,80 €
Médailon de cerf, sauce poivre, fricassée de cèpes et artichauts	24,50 €
Parmentier de queue de bœuf et sa sauce	22,50 €
Perdreau entier rôti sauce aux morilles, topinambours	24,50 €

Desserts

Crumble aux pommes et safran, sorbet au cacao	9,90 €
Far breton, glace au Chouchen, coulis aux pruneaux	9,90 €
Moelleux à la châtaigne, glace amandes et noisettes	9,90 €
Parfait glacé mangues et figues, jus de porto réduit	9,90 €

Verrine automnale (compote de vieux garçon, spéculoos, glace vanille)

9,90 €

Farandole de fromages

9,50 €

Menu à 27,50 €

Entrées

Cappuccino de maïs, morilles et jambon de Pays

Tête de veau, pommes de terre vapeur, vinaigrette aux herbes

Poissons

Filet de dorade cuit à l'étouffée, haricots coco

Filets de sardines à la Bastiaise, polenta à la châtaigne

Ou Viandes

Croustillant de porc et foie gras, petite salade

Filet de faisan, embeurrée de chou vert

Desserts - Au choix et à commander en début de repas

Menu à 39,50 €

Entrée

Croque-monsieur au saumon sauvage fumé et chèvre, glace à l'avocat

Tartine aux champignons de saison, copeaux de parmesan

Terrine de foie gras panée aux pistaches, chutney du moment

Poissons

Cuisses de grenouilles Meunière, gratin de blettes et cèpes

Pot-au-feu de joues de lotte

Saint Jacques rôties, cèpes et noisettes

Ou Viandes

Médailon de cerf, sauce poivre, fricassée de cèpes et artichauts

Parmentier de queue de bœuf et sa sauce

Perdreau entier rôti sauce aux morilles, topinambours

Desserts - Au choix et à commander en début de repas

Menu à 45,50 €

Apéritif de l'Auberge

Entrées - Au choix

Poissons ou Viandes - Au choix

Trou normand (Calvados ou Armagnac)

Salade & Farandole de fromages

Desserts - Au choix