



# Menu à 30.00 €



"Fait Maison"

Rillettes de Canard



Salade de l'Auberge

(Marrons, Artichaut, Œuf poché, Tomates confites)



Ficelle Picarde



Timbale du Pêcheur Sauce Crustacés



Douze Escargots de Bourgogne au Beurre d'ail



Foie gras Maison (Supplément : 3 €)



Pièce du Boucher sauce Béarnaise



Aile de Raie aux Câpres



Tête de veau sauce Gribiche



Confit de cuisse de Canard au Poivre vert



Cassolette de Ris de Veau braisés à l'ancienne (Supplément : 5 €)



Accompagnement : Poêlée de légumes à l'ancienne, Gratin Dauphinois



Tarte Tatin



Crème brûlée



Fondant au Chocolat Noir



Profiteroles



Café ou Thé Gourmand (Supplément : 6€, à commander au début du repas)



Assortiment de 3 Fromages



*Cocktail*



*Vin rouge ou blanc ou rosé (25cl/pers.)*



*Café*