



Menu de Noël 2017

Mises en Bouche.

L'œuf de poule fermier de Léa Fargeas cuit à 63°, foie gras des plaines de Limagne grillé, émulsion de lait de poule truffé

Bar de Ligne des côtes Bretonnes confit au beurre demi-sel, sarrasin, velouté de panais, jus d'oignon de Roscoff

Filet mignon de veau de pays rôti et servi rosé, mousseline de châtaigne, potimarron, sauce crémeuse au vin jaune et morilles

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs
affinés par Olivier NIVESSE.

Assiette Gourmande de Noël.

78 €



Menu avec Boissons Comprises

Cocktail de l'Auberge au Champagne

Crozes Hermitage
Domaine des Lises
Maxime GRAILLOT

Bandol
Château Pibarnon
Alex GAMBAL

Saint-Joseph
Domaine COURBIS

115 €