

Forfaits

Forfait Boisson « Classique »

Par Pers.

1 Kir Pétillant,
1 Bouteille de Vin Rouge, Rosé, Blanc ou Cidre pour 4

- Bordeaux, Puits St Martin
- Rosé ou Blanc, Mas la Tour

1 Bouteille d'Eau (Plate ou Pétillante) pour 4,
Café

Forfait Boisson « Supérieur »

Apéritif classique: Porto, Anis, Whisky « William Lawson »...

1 Bouteille de Vin Rouge, Rosé, Blanc ou Cidre pour 3

- Bordeaux, Puits St Martin
- Rosé ou Blanc, Mas la Tour

1 Bouteille d'Eau (Plate ou Pétillante) pour 3,
Café

Forfait Boisson « Plaisirs »

Champagne,

1 Bouteille de Vin Supérieur Rouge, Rosé, Blanc ou Cidre pour 3

- Côte de Bourg, Château Haut Guiraud
- Uby n°3
- Rosé Côtes de Provence « Les Galets »

1 Bouteille d'Eau (Plate ou Pétillante) pour 3,
Café

Les Suppléments

Sorbet avec Alcool	3,50 €
2 nd e Entrée (Chaude ou Froide)	6,50 €
Trio de Canapés	1,80 €
Droit au Bouchon	10,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Les tables doivent être libérées avant 17h pour un Déjeuner et avant 00h pour un Dîner.

Un supplément de 50€/h sera facturé en cas de dépassement.

Menu Groupe

Auberge
des Voyageurs

RESTAURANT TRADITIONNEL

1 Place des combattants
76110 GODERVILLE

02.35.29.76.83
sarl.aubergedesvoyageurs@gmail.com
https://www.aubergedesvoyageurs76.com/ @sarl.aubergedesvoyageurs

**Le meilleur des repas est celui que l'on partage
avec les personnes que l'on aime.**

Menu « Voyageurs »

25 €

Entrées

Cocotte d'œufs Pochés à la Crème de Foie Gras

Saumon Mariné à la Betterave

Mousse de Tomate et Chèvre au Jambon Serrano

Feuilleté au Camembert et Andouille

Terrine de Saumon au Citron Confit



Plats

Filet de Daurade Royale à la Provençale

Côte de Cochon des Montagnes Rôtie, Sauce Chorizo

Brochette de Viandes, Sauce Poivre Vert

Parmentier de Joue de Bœuf

Dos de Cabillaud et son Riz à l'Espagnol



Menu « Terroirs »

31 €

Entrées

Dôme de Foie Gras de Canard du Chef

Salade Périgourdine (Lardons, Gésiers, Foie Gras)

Déclinaison de Saumon (Mariné, Tartare, Rillettes)

St Marcellin Rôti au Lard

Fricassée de Crevettes à la Provençale



Plats

Cassolette de la Mer à la Bisque de Homard

Filet de Canette, Sauce Cidre

Tournedos de Lotte au Lard

Côte de Veau à la Normande

Suprême de Pintade, Sauce Morilles



Trio de Fromages et Salade

Desserts

Crèmeux Chocolat Blanc et Fruit de la Passion

Délice Coco d'André

Mousse Spéculoos aux Paires

Cheesecake au Citron

Mousse Framboise et Litchi

Charlotte Poire / Chocolat

Crèmeux Nutella et Cookies

Entremet aux Fruits Rouges

Les menus proposés sont à titre indicatifs.

Choix unique pour l'ensemble de la table