

# Menu « Auberge »

## 14,90€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 12,90€  
Plat 9,90€

**Prix Carte :**

### Entrées

Assiette Fraicheur (Crudités, Mixte ou Charcuteries)

6.80 €

Ficelle Picarde

6.80 €

Œufs Mimosa au Thon

6.80 €



### Plats

Lasagne de Saumon aux Epinards

12.80 €

Pièce de Bœuf Grillée, Beurre Persillé

12.80 €

Paupiette de Veau aux Champignons

12.80 €

Plat du jour

9.90 €

Burger du Chef (+2.00€)

12.80 €

Grande Assiette Fraicheur

9.90 €



### Desserts

Trio de Fromages et Salade

5.80 €

Crumble Pommes / Poires

5.80 €

Panna Cotta à la Vanille, Coulis Fruits Rouges

5.80 €

Gâteau Moelleux au Chocolat

5.80 €

Glaces ou Sorbets Artisanaux (3 boules)

5.80 €

**Servi du Lundi au Vendredi**

**Hors Vendredi soir, Week-end et Jours Fériés**

# Menu « Voyageurs » 25€

Entrée/Plat/Fromages ou Plat/Fromages/Dessert 23€

Accords Mets & Vins : 12,00€ les 3 Verres de 12 CL

Prix Carte :

## Entrées

Croustillants de Canard Confit	7.80 €
Saumon Mariné à l'Aneth	7.80 €
Velouté de Champignons et son Œuf Poché	7.80 €
Tête de Veau, Sauce Gribiche	7.80 €
Marbré de Foie Gras aux Pommes (+3 €)	11.00 €



## Plats

Pavé de Mahi-Mahi à la Vanille de Tahiti	17.80 €
Suprême de Pintade en Croute d'Herbes et Légumes d'Antan	17.80 €
Pavé de Rumsteak à la Crème de Foie Gras	17.80 €
Fricassée de St Jacques et « Fleur Bleue MALO » (+4€)	19.80 €
« Coup de Cœur : Camembert Rôti et sa Cochonaille »	17.80 €



## Plateaux de Fromages

6.80 €



## Desserts

Brochettes d'Ananas Flambé et Coulis Colada	6.80 €
Croustillant aux 2 Chocolats	7.80 €
Crèmeux Marrons	7.80 €
Paris Brest	7.80 €
Café Gourmand (+2€)	7.80 €

**Servi tous les jours**

# Menu « Raclette »

19.00 €

**Servi tous les jours sous réserve de disponibilités**

