

# MENU AUBERGE 31€

A chaque plat son vin : Les 2 verres pour 10,00 €uros

## Choisissez une entrée

Soupe de poissons de roches, sauce rouille  
et croûtons aillés

Pâté Richelieu maison (canard et foie gras)

Saumon fumé maison

## Choisissez un plat

Filet de maigre sauce exotique  
(poisson blanc de la famille du bar)

Faux filet de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel

Bouchée à la reine, frites, salade

## Choisissez un dessert

Crème brûlée à la fleur d'Oranger

Dame Blanche

Nougat glacé aux fruits confits

# Menu du Marché à 45 €uros

Accord mets et vins: Les 2 verres pour 14,00 €uros

## Une entrée au choix

- \* Terrine de Foie gras de canard maison aux figues
- \* Tourte de chevreuil aux cèpes, sauce myrtilles
- \* Croustillant de scampi et matignon de légumes

## Un plat au choix

- \* Steak de biche sauce aux airelles, garniture de chasse
- \* Rouleau de cailles aux truffes et marrons
- \* Filet de Saint Pierre exotique, beurre mangue

## Un dessert au choix

- \* Brie à la truffe sur son bouquet de salade
- \* Coupe brimbelles de mes Vosges (myrtilles flambées sur glace vanille)
- \* Parfait glacé au Grand Marnier et agrumes