

NOTRE CARTE SAISONNIERE

Nos Entrées

Terrine de foie gras de canard Maison <i>Home made Duck foie gras terrine</i>	22.00 €
Crème de Butternut aux noix torréfiées et dés de foie gras poêlés <i>Butternut cream with roasted walnuts and pan-fried foie gras morsels</i>	18.00 €
Feuillantine de ris de veau et cèpes, crème de champignons <i>Puff pastry with veal sweetbreads and cèpes, mushroom cream</i>	21.00 €
Terrine de l'Auberge aux pistaches et noisettes <i>The Auberge's own terrine with pistachios and hazelnuts</i>	19.00 €
Cannellonis de saumon fumé et sardines, beurre de betteraves <i>Smoked salmon and sardines cannellonis, beet butter</i>	20.00 €
Croustillant de tête de veau, espuma à la moutarde <i>Crisp pastry of calf's head, mustard foam</i>	17.00 €

Nos Poissons (selon marché)

Cassolette de grenouilles sautées comme en Dombes <i>Dombes style frogs' legs, sautéed and served in the skillet</i>	24.00 €
Noix de St Jacques poêlées, compotée d'endives et Moules de Bouchot <i>Pan fried scallops, compote of Belgian endive and Bouchot mussels</i>	25.00 €
Emietté de cabillaud purée de brocolis <i>Cod flakes, broccoli purée</i>	23.00 €

Nos Viandes

Dos de cerf rôti, sauce gibier aux griottines <i>Roasted venison steak, wild game sauce with griottine cherries</i>	25.00 €
Volaille fermière de la Dombes au vin du Jura et Morilles <i>Free range Dombes chicken with a morel cream sauce</i>	24.00 €
Rognons de veau en cocotte, crème de moutarde <i>Veal kidneys roasted in the skillet, mustard cream</i>	25.00 €
Filets de canettes des Dombes grillé jus au poivre de Séchuan <i>Roast Dombes duck filet, Sichuan pepper jus</i>	22.00 €
Côtelette de cochon poêlée façon charcutière <i>Pan-fried pork chops with a charcutière sauce</i>	20.00 €

Nos Fromages :

Fromage frais à la crème (vache) <i>Soft white (cow's or ewe's) milk cheese served with cream</i>	4.50 €
Chariot de fromages affinés <i>Cart of ripened cheeses</i>	6.50 €