

Menu Prestige

39 euros par personne (entrée, plat et dessert)

46 euros (entrée, plat, fromage et dessert)

Terrine de Foie Gras de Canard, chutney mangue et réduction balsamique

ou

St Jacques snackées et Boudin noir, émulsion amande

ou

Caille rôtie sur l'os, entièrement désossée, salade de légumes croquants

~~~

*Filet de Sandre, tian de légumes à l'anguille fumée et sauce au vin rouge*

*ou*

*Filet de Bœuf « Charolais », pommes rattes rissolées, pleurotes et sauce bordelaise*

*ou*

*Rable de Lièvre, mousseline de céleri, poires confites aux airelles*

~~~

Fromages de Bourgogne et d'ailleurs

ou

Faisselle : Crème, Sucre, Herbes ou Coulis de Fruits Rouges

~~~

*Tout Chocolat*

*ou*

*Assortiment Glaces & Sorbets*

*ou*

*Gros macaron Ananas et Mangue, coulis Passion*

*ou*

*Compotée de Pommes caramélisées à la cannelle, mousse au Caramel  
beurre salé*

*ou*

*La coupe de l'Auberge : sorbet Marc, arrosé au Marc de Bourgogne*