

Menu Prestige

42 euros par personne (entrée, plat et dessert)

48 euros (entrée, plat, fromage et dessert)

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

ou

St Jacques & langoustine rôtie, bisque de crustacé

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*

*Pithivier de Pigeon aux cèpes et foie gras poêlé*

~~~

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*

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

*ou*

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