

## Le Menu Nanette

45€ (2 plats fromages ou dessert, hors suppléments)

59€ (3 plats fromages ou dessert, hors suppléments)

Votre menu fromages ET dessert (+7,50€)

Amuse-gueules et mise en bouche

### Les entrées froides

Bûchette de langoustines rafraichies, sauce veloutée aux agrumes

Ou Salade d'omble chevalier confit, vinaigrette de cassis

Ou Terrine pressée de caille au foie gras de canard noir et raisins

### Les entrées chaudes

La traditionnelle Crêpe Céline

Ou Poêlée d'escargots de bourgogne panés au vermouth

Ou Feuilleté de ris de veau et quenelles de volailles à la crème de champignons

### Les poissons

Loup de mer au Muscat et boulettes de Gambas

Minestrone de daurade sébaste au basilic

Ou Blanquette de turbot au xérès et giroles sautées (+9€)

### Les viandes

Bas carré de veau fondant « Mère-Castel », farci et braisé à la cocotte, jus de cuisson réduit

Ou Canette fermière frottée aux épices douces, cuisse farcie, filet à l'étouffé

Ou Tournedos de bœuf charolais roulé en miron-ton, jus quinquina (+9)

**Chariot de fromages frais et affinés Ou Choix de desserts (pour exemple)**

Supplément pour Gâteau de fête (3,50€ par personne)

Crème brûlée au laurier sauce **ou** Assiette de sorbets maison

**ou** Savarin « rhum Chantilly » **ou** Biscuit moelleux aux framboises

**ou** Feuillantine au chocolat noir **ou** Poêlée tiède de mirabelles et pets de nonne

### Petits fours

**Le menu choisi est servi pour l'ensemble de la table**

## Le Menu de l'Auberge

27€ (2 plats fromages ou dessert, hors suppléments) Votre menu fromages ET dessert (+7,50€)

40€ (3 plats fromages ou dessert, hors suppléments) Votre menu fromages ET dessert (+7,50€)

### Les entrées froides

Charlotte de queues d'écrevisses et légumes citronnés

Ou Terrine pressée de coq au vin aux aromates

Ou Persillé de lapin tomaté aux condiments

...

### Les entrées chaudes

La papillote de filet poisson (suivant marché) au beurre d'herbes

Ou Le gâteau de foies de volailles à l'ancienne

...

### Les plats principaux

Cannelloni d'Osso-Bucco à la milanaise

Ou Crépinette de poulet fermier sauce poulette

Ou Paleron de bœuf braisé au vin d'oranges

**Chariot de fromages frais et affinés Ou Assiette de pâtisseries**

Supplément pour Gâteau de fête (3,50€ par personne)

### Les boissons

Si vous souhaitez prendre l'apéritif dans notre maison, veuillez compter de 4,50€ à 12€ par personne en fonction de la boisson choisie. Des amuse-gueules sont servis à l'apéritif.

Pour les vins accompagnant votre repas, nous pouvons vous proposer un forfait 25cl ou 33cl s'échelonnant de 8€ à 16€ par personne, en fonction de la sélection. Un choix d'appellations peut vous être adressé.

Hors forfait, vous pouvez réaliser votre choix parmi la carte des vins (suivant disponibilités.)