

# MENUS DU MOMENT - Le menu choisi est servi pour l'ensemble de la table.

## MENU DE L'AUBERGE-

29€ (2 PLATS FROMAGES OU DESSERT, HORS SUP.  
VOTRE MENU FROMAGES ET DESSERT (+8,90€)

**Les entrées froides :** Charlotte de queues d'écrevisses et légumes citronnés **Ou** Terrine pressée de coq au vin aux aromates **Ou** Persillé de lapin tomate aux condiments

**Les plats principaux :** Crêpinette de poulet fermier au Saint-Pourçain **Ou** Papillote d'églefin au beurre d'herbes **Ou** Paleron de bœuf Charolais braisé au vin d'oranges

Chariot de Fromages Frais et affinés **Ou** Assiette de pâtisseries. Supplément pour gâteau de fête avec bougies (3,50€ par personne).

1 9 0 4



2 0 2 3

**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 9€ à 19€ 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.)

## MENU NANETTE

49 € (2 PLATS, FROMAGES OU DESSERT, HORS SUPPLEMENTS) -  
65€ (3 PLATS, FROMAGES OU DESSERT, HORS SUPPLEMENTS) -  
VOTRE MENU FROMAGES ET DESSERT (+7,50€)

Amuse-gueules et mise en bouche

**Les entrées froides :** Tarte fine et crémeuse de crustacés, vinaigrette au jus d'oignons **Ou** Salade d'omble chevalier confit, vinaigrette de cassis **Ou** Terrine pressée de caille au foie gras de canard noix et raisins

**Les entrées chaudes :** La traditionnelle Crêpe Céline **Ou** Poêlée d'escargots de bourgogne panés au vermouth **Ou** Raviolis de ris de veau à la crème de champignons

**Les plats principaux : poisson ou viande puis Fromage ou Dessert.**

**Les poissons :**

Loup de mer au Muscat et boulettes de Gambas **Ou** Daurade grillée, légumes macérés, beurre fondu de crustacés **Ou** Blanquette d'omble chevalier au xérès et girolles 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 mironton, jus quinquina (+9)

**Le Fromage et les Desserts :**

Chariot de fromages frais et affinés **Ou** Choix de desserts (ci-dessous) Supplément pour Gâteau de fête (3.50€ par personne)

Desserts à titre d'exemple : Crème brûlée au laurier sauce **Ou** Verrine pure pêche jaune et blanche **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**

**EN ESPERANT VOUS AVOIR DONNE L'ENVIE DE POUSSER NOTRE PORTE. !**