

L'AUBERGE DU CENTRE

Cuisine de saison • Produits frais selon les arrivages • Réalisée par le chef Dimitri Bertrand et son équipe

LES MENUS Boissons non comprises

Menu Denis Papin 48 €

Entrée • Plat • Fromage ou Dessert

Formule 41 €

Entrée • Plat

Formule 35 €

Plat • Dessert

Vous pouvez également choisir librement dans la carte et composer votre menu.

Les entrées suivies d'un astérisque () sont également proposées en plat, avec un supplément de 5 €.*

ENTRÉES 18 €

Foie gras mi-cuit à la vanille

Chutney de mangue et petites tuiles — recette contenant de l'alcool

Gaspacho de tomates et poivrons

Thon confit et mûres pickles

Tartare de saumon *

Guacamole maison et sa tuile parfumée au curry

Burrata crémeuse *

Tomates anciennes, cardamome noire, huile de basilic et noisettes

PLATS 23 €

Filet mignon de porc caramélisé

Siphon de pomme de terre fumée, maïs grillé et jus de viande à la citronnelle

Magret de canard

Aubergine, amandes et jus de viande à la fève de tonka infusé à la lavande

Tartare de thon aux influences asiatiques

Pommes grenailles et crème aux herbes

Retour de pêche

Poché dans un bouillon aux agrumes et à la coriandre, fenouil braisé et pickles de pêche

Dhal de lentilles corail et carottes au curry

Lait de coco, épices douces et chips de riz

L'AUBERGE DU CENTRE

Cuisine de saison • Produits frais selon les arrivages • Réalisée par le chef Dimitri Bertrand et son équipe

FROMAGES

12 €

Trilogie de fromages affinés

DESSERTS

12 €

Baba au rhum de l'Auberge, recette contenant de l'alcool

Chantilly citronnée et sorbet citron

Macaron pêche-vanille

Glace maison à la cardamome

Entremets caramel & coco

Entremets Chocolat-passion

Sorbet mandarine

Café gourmand

MENU ENFANT

15 €

MENU ENFANT — 15 €

Jusqu'à 12 ans

Un plat au choix :

Nuggets de poulet, frites ou légumes de saison

Jambon, frites ou légumes de saison

Steak haché, frites ou légumes de saison

Un dessert au choix :

Deux boules de glace

Entremets chocolat-passion

INFORMATIONS

Prix nets exprimés en euros, taxes et service compris. Boissons non comprises dans les menus. Les informations relatives aux allergènes présents dans nos préparations sont consignées dans un registre écrit, librement consultable avant toute commande. L'origine ou la provenance des viandes bovines, porcines et de volailles servies dans l'établissement est indiquée sur notre tableau d'information. Selon les arrivages, la composition de certains plats peut exceptionnellement évoluer ; toute modification est signalée avant la commande et reportée dans le registre des allergènes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L'AUBERGE DU CENTRE

LE SNACKING de l'Auberge du lundi au mercredi de 11h à 15h
Service possible dans le jardin et à la piscine

12 €

Croque-monsieur et sa salade verte
Assiette de saumon fumé et sa salade verte
Assiette d'accras de morue
Planche de charcuteries
Jambon blanc, jambon de pays, chorizo et salade verte

Nos Glaces en mini pot

3 €

Sunday Fraise Vanille
Sunday Caramel Vanille
Sunday Chocolat Caramel

Nos Glaces en cornet

3,5 €

Deli Croc Vanille
Deli Croc Fraise

Nos Boules de glaces

2 € l'unité

Au choix Vanille, Chocolat, café, framboise, citron, coco.

INFORMATIONS

Prix nets exprimés en euros, taxes et service compris. Boissons non comprises dans les menus. Les informations relatives aux allergènes présents dans nos préparations sont consignées dans un registre écrit, librement consultable avant toute commande. L'origine ou la provenance des viandes bovines, porcines et de volailles servies dans l'établissement est indiquée sur notre tableau d'information. Selon les arrivages, la composition de certains plats peut exceptionnellement évoluer ; toute modification est signalée avant la commande et reportée dans le registre des allergènes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.