

Le chef Carl BIGOT vous propose

MENU À 42€

(ENTRÉE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU

ENTRÉES (À LA CARTE 16€)

Effilochée de bœuf braisé, œuf de poule, réduction Bourguignonne

Foie gras de canard, retour des vendanges (suppl. 4€)

L'assiette de 6 huîtres Bretonne n°3, baie du mont St Michel

Croustillant d'escargots de Bourgogne, Meurette, crèmeux de persil

Carpaccio de langoustines, pomme Granny, fruit de la passion (suppl.4€)

PLATS (À LA CARTE 21€)

Lapin confit à la graisse de canard, fondant de légumes Automnale

Faux filet, réduction sur une idée d'Hypocras, pommes de terre en gratin (suppl.3€)

Noix de St Jacques, crème de fèves, crumble parmesan, légumes en graines (suppl.4€)

Caille en Crapaudine, jus acidulé, croquette de pommes de terre

Cabillaud rôti, crèmeux de potimarron, marron, beurre rouge

FROMAGES (À LA CARTE 5,50€)

Assortiment de fromages et brochette de fruits secs

DESSERTS (À LA CARTE 10€)

Moelleux au chocolat cœur pistache, griottes confites, sorbet mandarine

Saveurs d'automne épicée, figues rôties au miel de Sologne, glace cardamome

Gratin rhubarbe à la gousse de vanille, noisettes, sorbet passion

Sablé croustillant aux pommes, calvados, glace caramel au beurre salé

Tulipe de nougat glacé « maison », écorces d'oranges confites, coulis de framboise

www.auberge-du-centre.com

Prix hors boissons, taxes et service inclus

MENU ENFANT À 13,50€

*Terrine « maison »
ou
Assiette de saumon*

*Volaille, Steak ou Poisson
Garniture :
Pâtes, haricots-verts ou
écrasé de pommes de terre*

*Coupe de glaces
ou
Gâteau au chocolat*