

Menu de l'Auberge à 30 €

Cappuccino de potimarron pris, pointes d'asperges et copeaux de jambon de Corse

OU

Saumon mariné aux légumes du moment, sauce moutarde à l'ancienne

#

Filet de cabillaud poêlé, ravioles aux demoiselles des sous bois, purée de céleri

OU

Jarreton de porc en cocotte, pressé de pommes de terre et légumes d'hiver

#

Œufs à la neige, noix de coco, sirop d'érable, crème anglaise au romarin

Menu Gourmand à 38 €

Velouté d'écrevisses, ses ravioles du Royan, son foie gras poêlé

OU

Mi-cuit de foie gras de canard au vin de Chinon épicié, chutney de figues de Solliès

#

Effilochés de Saint Pierre sur un risotto de quinoa et ses rubans de carottes confites

OU

*Pigeonneau longuement poché dans son jus, artichaut violet farci aux cèpes,
purée fine de patates douces*

#

Dessert Maison au choix dans la carte

Notre cuisine est faite Maison et élaborée à partir de produits frais et de saison

