

Menu de l'Auberge à 30 €

Trilogie de Saumon : En carpaccio, Tartare et Rillettes maison

OU

Salade façon Périgourdine, gésiers de canard, foie de volaille et œuf

#

Confit de sanglier à la provençale

OU

Filets de sole tropicale, crème safranée au champagne

#

Dessert Maison au choix dans la carte

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 épicé, chutney maison

#

Ris de veau poêlé sauce aux champignons de saison

OU

Suprême de Poulet à la truffe, sauce aux truffes

OU

Saint Jacques poêlées, perles de citron poivré

#

Dessert Maison au choix dans la carte

***Tous nos plats sont accompagnés avec des légumes et préparations selon l'humeur du Chef
où le retour du marché***

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

