

Menu de L'Auberge.

Les entrées

- Gougères farcies aux escargots, beurre blanc de volaille : 15.00€
- Œufs de poules pochés, meurette de crémant de Bourgogne : 14.00€
- L'inspiration du moment du chef Pierre : 15.00€

Les plats

- Ballotine de volaille printanière, fond de volaille ambré saveur châtaigne, risotto crémeux et légumes du moment : 16.00€
- Poisson du retour du marché, jus de poisson façon Grenobloise risotto crémeux et légumes du moment : 18.00€
- Emincée de pièce de bœuf Charolaise sauce marchand de vin, pommes de terre et légumes du moment : 20.00€

Les fromages

- Assiette de trois fromages affinés : 6.00€
- Fromage blanc à la crème : 5.00€

Les desserts

- Moelleux au chocolat praliné, crème Anglaise et glace vanille : 7€
- Crème brûlée saveur spéculos : 7€
- Poire pochée au vin et cassis : 7€

Menu de l'Auberge entrée+plat+ fromage ou dessert :
36.00€

Menu de l'Auberge entrée+plat+fromage et dessert :
39.00€