



La Vieille Auberge

Menu Briard 
45 euros

Apéritifs

(Servie avec Tapenade Maison et Toast)

Cocktail de jus de Fruits sans Alcool

Kir.

Entrées

Rillettes Maison aux Deux Saumons et ses Toasts.

Ceufs Pochés à la Bourguignonne.

Terrine de Canard Maison, Cœur de Foie Gras.

Plats

Filet de Sandre Royale Rôti, Beurre Blanc, Petits Légumes Frais.

Cuisse de Canard confite par nos soins au thym Frais, Gratin Dauphinois.

Sauté de Veau au Vin Blanc, Mijotée aux Champignons, Légumes Frais et Pommes Vapeurs.

Fromages

Part de Brie de la Région et Salade Verte

Desserts

Tarte aux Fruits de Saison.

Nougat Glacé, Coulis de Fruits

Fondant au Chocolat, Crème Anglaise.

Boissons

1 Café / pers.

1 Bouteille de Vin / 4 pers.



Cuisine du terroir et faite maison
Organisation de vos événements