

# L'Auberge de Savoie



Tout est Fait Maison

Prix nets TTC service compris

## Menu Campagnard 30 € (sans entrée 26€)

Entrées : Terrine de Cerf aux Raisins – Confiture d'Oignons et sésame

Ou Salade Paysanne (brick de chèvre, oignon, lard rôti, croûtons, œuf poché)

\*\*\*\*\*

Plats : Tête de Veau et ses légumes (pomme de terre-poireau-carotte) Sauce façon Gribiche

Ou Pilon de poulet confit, miel et Romarin- Gratin Dauphinois et légume du moment

Ou Papillote de Flétan (citron Zesté, cèleri, carotte, tomate ...) Riz mi-sauvage

Ou Grenouilles à la Persillade Gratin Dauphinois et Légume du moment

Portion de Grenouilles Supplémentaire 14.50 €

\*\*\*\*\*

Fromage au choix

\*\*\*\*\*

Carte des Desserts

## Menu des Grands Jours 44 € (2 plats 38€)

Foie gras Maison aux Griottes

Ou Nid de Queues d'Ecrevisses (décortiquées)

\*\*\*\*\*

Ravioles de Langoustines

\*\*\*\*\*

Filet de Bœuf sauce brune Gratin Dauphinois et Légume du moment

Ou Carré d'Agneau en croûte de Noix

\*\*\*\*\*

Fromage au choix

\*\*\*\*\*

Carte des Desserts

## Menu Petit Fermier (jusqu'à 10 ans)

avec entrée 11€ sans entrée 9€

Entrée : Charcuteries ou Salade thon et maïs

Plat : Filet de Volaille à la crème ou Poisson meunière

Riz ou Gratin Dauphinois ou légumes du moment

Fromage : faisselle ou plateau ou 2 boules de glace + chantilly ou fondant au chocolat