

L'Auberge de Savoye



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 (salade verte, magret cuit, graines, betterave, st Marcellin, œuf poché)

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

Ou Suprême de Pintade au vinaigre de framboise Gratin Dauphinois et légume du moment

Ou Dos de Cabillaud sauce Pomme Citronnée Riz mi-sauvage

Ou Sauté de Cerf Forestier Gratin Dauphinois et légume du moment

Ou Grenouilles à la Persillade Gratin Dauphinois et Légume du moment

Portion de Grenouilles Supplémentaire 14,50 €

Fromage au choix et Carte des Desserts

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

Tranche de Foie gras Maison

Ou Tartare de Dorade aux Algues

Ou Tourte de Cerf (chaude) sauce automnale

Ravioles de Langoustines

Pavé de Cerf à la Crème de Figs Gratin Dauphinois et Légume du moment

Ou Magret de Canard au Miel et aux Noix Gratin Dauphinois et Légume du moment

Fromage au choix et 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



Vente de

* Viande de Cerf

* Viande de Bœuf

Elevés dans nos prés,

Prête à cuisiner, à emporter

Demandez les tarifs



Pour les fêtes,
pensez à réserver vos foies gras !

A la Ferme de Savoye



Sont organisées pendant les vacances scolaires des journées à thèmes
selon les saisons pour les enfants à partir de 4 ans

Egalement Anniversaires d'Enfants avec visite de la ferme, Promenade en chariot

Le mercredi après-midi

Renseignements auprès de Nathalie au 06 60 92 95 14

Ou à l'Auberge au 04 72 48 01 28