

L'AUBERGE DU CENTRE

Cuisine de saison • Produits frais selon les arrivages • Réalisée par le chef Dimitri Bertrand et son équipe

LES MENUS Boissons non comprises

Menu Denis Papin

48 €

Entrée • Plat • Fromage ou Dessert • Café/thé inclus

Nos Formules

38 €

Entrée • Plat ou Plat Dessert Café / thé inclus

Notre Menu du Jour sélection du chef

30 €

Plat • Dessert • Café / thé inclus

Vous pouvez également choisir librement dans la carte et composer votre menu.

Les entrées suivies d'un astérisque () sont également proposées en plat, avec un supplément de 5 €.*

ENTRÉES

18 €

Foie gras mi-cuit délicatement parfumé à la vanille

Chutney de figues et fines tuiles — recette contenant de l'alcool

Salade gourmande de rillons et chèvre chaud

Chèvre de la Ferme du Fay, endives croquantes, figues et crème de balsamique.

Velouté de courge de nos producteurs, châtaignes et champignons



Courges de la Ferme de la Touche à Chitenay, châtaignes, champignons et huile parfumée aux herbes fraîches

L'Œuf parfait à 64 degrés façon meurette,*

Œuf de la Ferme des Bruyères, champignons, sauce au vin rouge et toast croustillant.

Ceviché de daurade, fraîcheur de poire et fenouil marinée *

mariné Vinaigrette poire-citron et délicate purée de poire.

PLATS

23 €

Paleron de bœuf confit 12 heures et ses pommes de terre grenaille pickles et câpres pour une touche de fraîcheur.

Noix de Saint Jacques, fondue de poireaux

beurre blanc subtilement vanillé et poire rôtie

Risotto d'épeautre au comté, cuisson au vin blanc et raisin blanc

Supreme de volaille purée de patate douce fumée

Chou farci à la volaille et aux carottes, champignons glacés aux châtaignes et jus de volaille.

L'AUBERGE DU CENTRE

Cuisine de saison • Produits frais selon les arrivages • Réalisée par le chef Dimitri Bertrand et son équipe

FROMAGES

12 €

Trilogie de fromage, votre choix sur plateau

DESSERTS

12 €

Baba au rhum de l'Auberge, recette contenant de l'alcool
Chantilly citronnée et sorbet citron

Tartelette gourmande, noix de pécan, caramel et praliné

Gourmandise chocolat caramel et son sorbet

Tarte au citron meringuée, son sorbet maison

Café gourmand et les douceurs du chef

MENU ENFANT

15 €

MENU ENFANT — 15 € Jusqu'à 12 ans

Un plat au choix :

Nuggets de poulet, frites ou légumes de saison
Jambon, frites ou légumes de saison
Steak haché, frites ou légumes de saison

Un dessert au choix :

Deux boules de glace
Entremets chocolat-passion

INFORMATIONS

Prix nets exprimés en euros, taxes et service compris. Boissons non comprises dans les menus. Les informations relatives aux allergènes présents dans nos préparations sont consignées dans un registre écrit, librement consultable avant toute commande. L'origine ou la provenance des viandes bovines, porcines et de volailles servies dans l'établissement est indiquée sur notre tableau d'information. Selon les arrivages, la composition de certains plats peut exceptionnellement évoluer ; toute modification est signalée avant la commande et reportée dans le registre des allergènes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA PETITE AUBERGE DU CENTRE

LE SNACKING de LA PETITE AUBERGE du lundi au Vendredi de 12h à 14h

16 €

Plat du Jour au choix du chef

Salade gourmande

Planche de charcuteries et fromage

Jambon blanc, jambon de pays, comté, St Nectaire et sa salade verte

Nos Glaces en mini pot

3 €

Sunday Fraise Vanille

Sunday Caramel Vanille

Sunday Chocolat Caramel

Nos Boules de glaces

2 € l'unité

Au choix Vanille, Chocolat, café, framboise, citron, coco.

INFORMATIONS

Prix nets exprimés en euros, taxes et service compris. Boissons non comprises dans les menus. Les informations relatives aux allergènes présents dans nos préparations sont consignées dans un registre écrit, librement consultable avant toute commande. L'origine ou la provenance des viandes bovines, porcines et de volailles servies dans l'établissement est indiquée sur notre tableau d'information. Selon les arrivages, la composition de certains plats peut exceptionnellement évoluer ; toute modification est signalée avant la commande et reportée dans le registre des allergènes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.