

NOTRE CARTE SUR PLACE ET À L'EMPORTER

Face au Covid19 et à la situation à laquelle nous faisons tous face, nous vous proposons notre carte spéciale, savoureuse à déguster en terrasse ou en "TAKE AWAY". Une petite carte de produits frais et fait maison pour vous régaler en ce début de printemps.

Pressé de foie gras

Foie gras de canard en pressé de fruits exotiques et jambon cru, bouquet de salade et chutney

19.00

Bûchette d'asperges vertes et Jambon cru tipo Parma

Délicieuse mousse et fine lichette de jambon cru , émulsion aux herbes du potager parfumée à l'ail des ours

18.00

Grande salade printanière dans l'esprit d'un Bowl.

Mesclum, tomates cerise, carotte, betterave, asperges grillées, magret fumé, oeuf poché, croutons, et copeaux de parmesan. Sauce salade maison aux framboises

22.00

Tartare de bœuf "le classique de l'Auberge" (180gr)

Viande de bœuf coupée au couteau, condiments, bouquet de salade et pain toasté

30.00

Filets de féra du lac Léman sauce émulsionnée meunière

Servi avec une émulsion aux échalotes-vin blanc, beurre frais et herbes du potager. Pommes nature ou pommes frites et salade verte

29.00

Filets de perches sauce émulsionnée meunière

Servi avec une émulsion aux échalotes-vin blanc, beurre frais et herbes du potager. Pommes nature ou pommes frites et salade verte

39.00

Cocotte d'agneau aux épices ensoleillées

Composée de jolis morceaux d'agneau, oignon, ail, carotte, tomate, céleri, épices du Maghreb. Condiment pois chiche et abricot. Semoule de blé assaisonnée.

26.00

Filet de boeuf Landais

Servi avec foie gras frais poêlé et sauce jus aux truffes noires « Tuber Aestivum » garniture de saison.

52.00

<i>La pêche du jour en sauce curry jaune maison</i>	24.00
Beau morceau de poisson du jour. Wok de légumes, carottes, courgettes, brocolis, pois gourmands, oignons doux, dans une sauce curry version thai au lait de coco et bol de riz basmati	
<i>Bobo de camarão a moda pernambucana</i>	43.00
Plat typique du Nord-Est brésilien, composé de crevettes royales, noix de Saint-Jacques, poivrons, coulis de langoustine, tomate, coriandre, coco, accompagné de riz créole.	
<i>Menu du jour (entrée/ plat/ dessert)</i>	26.00

Et pour une petite douceur

<i>Minestrone d'ananas safran-curry et financier aux amandes</i>	10.00
Ananas, sirop infusé à la badiane, safran et curry.	
<i>Panna cotta maison</i>	10.00
Coulis aux fruits rouges	
<i>Moelleux chocolat coeur coulant et son coulis de fruits de saison</i>	14.00
Boule de glace Vanille des îles et déclinaison de fruits rouges	
<i>Dessert du jour</i>	6.00
Et son décor de fruits de saison	

***Passez votre commande tout simplement par téléphone.**

021/824.12.08 ou 079/449.80.25

***Avant 18h le jour avant ou jusqu'à 9h le jour même pour le soir**

***Récupération sur place à convenir**

***Pour faciliter la récupération pensez à nous donner une heure approximative ou nous appeler lors de votre arrivée.**

*****Les patrons, la cheffe et toute l'équipe de l'Auberge vous remercie de votre fidélité et de votre confiance.*****

Nous vous souhaitons un "Bon Appétit".