

Menu de L'auberge

45€ par personne, tous les soirs et samedis midi uniquement
Hors boissons

ENTRÉES

Comme une crème brûlée de courge, champignons crévés

Ou

Bisque de crevettes blanches de l'estuaire de Gironde et
de langoustines, crevettes blanches croustillantes,
salicorne

PLATS

Tournedos de veau, émulsion comme une sauce gribiche,
carottes glacées au jus de mandarine et purée de
courge rotie

Ou

Saint-Jacques sauce coraillée, crème de maïs et chips de
topinambours

DESSERTS

Gratin de fruits de saison et sabayon aux agrumes
safranés

Ou

Cheesecake au marron confit et vanille, coulis de
chocolat dulcey

Prix nets services inclus.
La carte est entièrement faite maison.
Merci de signaler toutes allergies et/ou intolérances.