



## A la carte

---

### Les Entrées

- Tartare de thon, gingembre coriandre, guacamole, vinaigrette yuzu 18€
- Tempura de gambas, calamars, sauce Caesar 13€
- Poulpe et légumes grillés, vinaigrette piquillo's, persillade 12€
- Asperges blanches et vertes façon Caesar, bacon grillé, œuf parfait 16€
- Tomates multicolores, mozzarella di Bufala pistou 13€

### Les Plats

#### Les classiques

- Croque-Monsieur de l'Auberge: crème de truffe, mortadelle et mozzarella truffées, mesclun 19€
- Tartare de bœuf herbes fraîches câpres cornichons, frites ketchup maison 16€
- Filet de bœuf rôti, gratin de macaroni parmesan, jus poivré 29€
- Bavette aux échalotes pommes grenaille, champignons 18€
- Burger d'agneau aux olives, légumes grillés, mozzarella bufflonne fondue, frites 19€
- Côte de bœuf de Salers rôtie pour 2 personnes, frites, salade mesclun béarnaise 48 € par personne

### Les Plats

- Risotto aux asperges, mozzarella fondue à la truffe 26€
- Filet de bar aux pointes d'asperges, huile vierge poutargue 22€
- Feuilleté de ris de veau, pointes d'asperges, crème de truffes 34€
- Magret de canard rôti, jus estragon Séchuan, pommes dauphine 21€

### Les Desserts

- Petit pot de crème au thym, madeleine au miel 8€
- Tiramisu aux marrons confits 8€
- Sorbet citron safrané arrosé de limoncello maison, sabayon citron 8€
- Gaufre, glace marron, Chantilly vanille, sauce chocolat 8€
- Tarte chaude chocolat caramel noix de pécan glace Nutella 8€
- Ananas rôti miel vanille, sorbet mangue, crumble châtaigne 8€
- Nougat glacé dans une coque chocolat chantilly amande 8€
- Tapas sucrés de l'Auberge 8€

Baba au rhum, fruits du moment, Chantilly vanillée 8€

Café gourmand 8€

Soupe de fraises hibiscus, sorbet fraise, macaron St Emilion 8€

Riz au lait vanille, cannelle, badiane et caramel beurre salé 8€

Sorbet de saison maison 3 boules (ananas, banane, fraise) 8€