

Tous les plats proposés sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts



# Le Panier de Décembre- Menu 41,00 €

Au vingt de Noël, les jours rallongent d'un pas d'hirondelle

**Les 6 Huîtres** : N°2 en provenance de Normandie

**Les Saint Jacques** : légèrement dorées d'un sabayon au cidre sur une fondue de chicons

**Le Canard et Foie Gras** : en ballotine (préparée à l'Auberge), pickles de légumes, gelée aigre-douce

**Le Pigeon** : effilochée des flancs et des abats cuits en tourte, sauce velours

**Les Langoustines** : décortiquées, rôties au lard et lentilles  
(SUPPLEMENT 9 EUROS)



**Le Lieu Jaune** : rôti au pain, poireaux pommes de terre, bouillon de légumes

**Le Lièvre** : à la Royale, farci au foie gras selon la tradition

**Les St-Jacques** : snackées, choucroute de légumes raves bio, jus d'une bière normande

**Le Bœuf** : filet poêlé, hachis de cèpes et jus d'une bordelaise épicée

**Le Ris de Veau** : braisé aux châtaignes, pommes raisins, pommes de terre noisette  
(SUPPLEMENT 11 EUROS)



**Les Fromages** : du pays, servis sur assiette

**La Pomme** : tatin, crème brûlée aux gousses de vanille, sablé normand

**Le Marron** : sablé à la farine de châtaigne, crème onctueuse aux marrons rhumée, chantilly, brisures de marrons glacés, éclats de meringues

**Le Sorbet** : au cidre fermier, cruchon de Calvados

**Les Fruits Exotiques** : biscuit crumble aux spéculoos, confit de mangue, ganache passion, brunoise de fruits



## Le Vin du Mois :

LISTRAC-MEDOC A.O.P. 2014

CHATEAU PERAC - SARANSOT DUPRE

La bouteille : 30 euros - le verre (18 cl) 7 euros

# La Carte

## ENTREES:

**Les huîtres n°2 en provenance de Normandie :**

La pièce 3

**Le Canard et le Foie Gras :**

En ballotine, pickles de légumes, gelée aigre douce 21

**Le Pigeon :**

Effilochée des flancs et des abats cuits en tourte, sauce velours 20

**Les Saint Jacques :**

Légèrement dorées d'un sabayon au cidre sur une fondue de chicons 19

**Les Langoustines :**

Décortiquées, rôties au lard et lentilles 30

## VIANDES et POISSONS:

**Le Lieu Jaune :**

Rôti au pain, poireaux pommes de terre, bouillon de légumes 23

**Les Saint-Jacques :**

Snackées, choucroute de légumes raves bio, jus d'une bière normande 32

**Le Bœuf : (viande française)**

Filet poêlé, hachis de cèpes et jus d'une bordelaise épicée 33

**Le Ris de Veau :**

Braisé aux châtaignes, pommes raisins, pommes de terre noisette 36

**Les Fromages de pays : servis sur assiette 8**

## DESSERTS: (afin d'éviter de l'attente, à choisir en début de repas)

**Au choix dans le menu du panier 11**

**PRIX NETS**