

Corinne & François Lagrue et toute leur équipe  
sont heureux de vous accueillir à



# L'Auberge « Côté Rivière »

Depuis 2007, le label Maître Restaurateur vous garantit une cuisine authentique réalisée sur place à partir de produits frais sans aucun recours à des plats déjà préparés qu'il s'agirait simplement de " réchauffer "

# Menu « Au bord de l'Ignon »

30 €

Truite fumée, légumes croquants, guacamole, vinaigrette d'agrumes

ou

Sablé au parmesan, chèvre frais « les biquettes d'Aur »,  
roquette, tomates rôties, aromates

~ ~ ~

Lieu jaune, céleri en velouté et grillé, beurre de fanes

ou

Echine de porc ( label rouge), farce de champignons et chorizo, quelques fèves

~ ~ ~

Plateau de fromages (trois fromages au choix) de la crèmerie du Plateau

ou

Cheesecake poires et pistaches, crème glacée

ou

Pana cotta aux fraises, chantilly, citron vert

*Les changements dans ce menu entraîneront un supplément*

# La Carte

## NOS ENTRÉES ~

|  |      |
|--|------|
| Foie gras de canard, chutney de pommes oignons rouges, cuisinés au vin rouge | 19 € |
| Asperges vertes, truite fumée, roquette, parmesan                            | 15 € |
| Risotto carnaroli, tomates rôties, truffes d'été                             | 16 € |

## **NOS PLATS** *(pour les plats en direct 30 mn d'attente) ~*

|   |     |
|---|-----|
| Pièce de bœuf charolais, pommes de terre croquette à l'époisses         | 30€ |
| Pigeon et foie gras poêlé, pomme mousseline, à la truffe d'été          | 32€ |
| Navarin de cabillaud, lieu jaune, crevettes, bouillon d'herbes fraîches | 26€ |

*Toutes nos viandes sont d'origine française.*

## **NOS FROMAGES ~**

|  |     |
|--|-----|
| Plateau de fromage de la Crèmerie du Plateau     | 9 € |
| Fromage blanc faisselle (sucre, crème ou coulis) | 5 € |

# Menu de l'Auberge

52 €

48 € avec fromage ou dessert

Risotto crémeux, truffes d'été, asperges vertes, Saint-Jacques,  
crevettes et parmesan

\*\*\*

Tournedos de veau, légumes tout verts, truffes d'été, morilles

\*\*\*

Plateau de fromages de la crèmerie du Plateau

\*\*\*

Trois gourmandises

PRIX NETS — SERVICE COMPRIS

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

**NOS DESSERTS** (à commander en début de repas) ~

|   |     |
|---|-----|
| Amandine aux pommes                                     | 8 € |
| Sablé aux fraises, crème citron                         | 8 € |
| Moelleux au chocolat, crème glacée à la vanille Bourbon | 9 € |

**MENU POUR LES ENFANTS -12 ans**

**14 €**

Assiette de saucisson et tomates

~ ~ ~

Volaille ou poisson accompagné de pommes de terre

~ ~ ~

Glace ou sorbet de l'Auberge

Nous vous proposons pour vos déjeuners  
notre formule à 18 € et 21 €  
servie du mardi au samedi midi, hors jours fériés.

*Notre cuisine contient des allergènes, merci de nous faire part de vos intolérances, nous nous ferons un plaisir de vous guider.*

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS