

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 »

29 €

Terrine de foies de volailles, mousseline aux condiments

ou

Légumes d'automne, caillé de chèvre aux herbes, œuf mollet, huile de truffes

~ ~ ~

Dos de lieu, nouilles chinoises, petits légumes, sauce soja

ou

Magret de canard, navets blancs rôtis, raisins secs, velouté de céleri

~ ~ ~

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

ou

Pot de crème à la vanille, mangue, ananas, jus de fruits de la passion

ou

Coque de chocolat, caramel beurre salé, sablé breton

Les changements dans ce menu entraîneront un supplément

PRIX NETS — SERVICE COMPRIS

La Carte

NOS ENTRÉES ~

| | |
|---|------|
| Foie gras de canard, haricots verts, céleri et noix | 19 € |
| Velouté de marrons, œuf mollet, sauce crémeuse à la truffe de Bourgogne | 18 € |
| Saumon d'Ecosse fumé, salade sucrine, guacamole, sauce tartare | 18 € |

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

| | |
|--|------|
| Faux filet de bœuf charolais, croquette de pommes de terre à l'Époisses, grosse échalote | 30 € |
| Dos de cabillaud aux truffes de Bourgogne, rémoulade de légumes, velouté de potimarrons | 26 € |
| Pigeon et foie gras poêlé, pomme mousseline, à la truffe de Bourgogne | 32 € |

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'Avent

54 €

49 € sans le fromage

Risotto Carnaroli aux truffes de Bourgogne, noix de Saint Jacques snackées

Tournedos de dos de biche, patate douce, jus réduit aux truffes de Bourgogne

Plateau de fromages de la crèmerie du Plateau

Gourmandises au chocolat noir

NOS DESSERTS (à commander en début de repas) ~

| | |
|---|------|
| Truffade glacée au chocolat (glace aux truffes d'été enrobée de chocolat) | 10 € |
| Amandine au rhum, ananas, mangue, jus de fruits de la passion | 9 € |
| 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