

Menu Retour du Marché

A l'Auberge de la Source

VENDREDI 19 MAI 2017

Fin tartare de saumon à la chair de crabe, émulsion d'agrumes,
Marinade de concombre, safran et moutarde

Ou

Lobe de foie gras de canard parfumé au Calvados et Porto

Ou

Les huîtres de pleine mer, froides ou tièdes, au beurre persillé (Suppl.5€)

Dos de cabillaud braisé, crème de petits pois,
Aubergines rôties et tomates farcies au chèvre frais

Ou

La sole de petite pêche, cuite meunière (Suppl.15€)

Ou

Filet de canette rôti, caramel d'épices, chutney de mangue et mousseline de céleri

Ou

Carrée de cochon de lait rôti, jus long au canard fumé et légumes de saison

Ou

Carré d'agneau en croute de persil et moutarde,
Bayaldi à la niçoise et jus long (Suppl.10€)

Le camembert rôti

Entremet chocolat noir, biscuits cacahuète et spéculoos,
Mascarpone vanillé et sauce caramel

Ou

Crème brûlée vanille, tuile amandes

39 euros par personne, service et taxes incluses (TTC)

