

## Entrées

<i>Petite friture d'éperlan, mayonnaise à l'ail des ours</i>	12€
<i>Salade de melon, crevettes marinées au citron, Gelée à l'Apérol</i>	16€
<i>Pissaladière ; tapenade, olives noires, anchois, tomates et oignons confits</i>	14€
<i>Stracciatella des Pouilles, pain croquant de Sardaigne</i> <i>Pistaches torréfiées et huile de pistache</i>	18€

## Poissons et Viande

<i>Pavé de truite, pistù basilic</i> <i>Tapenade d'olives noires, et légumes du soleil</i>	31€
<i>Paccheri ricota, citron et piquillos,</i> <i>Battuta de crevettes (tartare) et citron vert</i>	28€
<i>Faux filet Black Angus snacké</i> <i>Echalotte et ail confits, jus court au vin rouge</i> <i>Purée de pommes de terre gourmande</i>	34€
<i>Caesar rolls, pommes frites</i> <i>Pain brioché snacké, effiloché de poulet, mayonnaise,</i> <i>Cebette, sucrine granny-smith</i>	25€
<i>Friture d'éperlans,</i> <i>Pommes frites et salade verte et mayonnaise à l'ail des ours</i>	26€

### Le Petit Mousse (- de 12 ans)

*Viande ou poisson du moment et purée gourmande : 12€*

## Le Fromage & Les Douceurs

<i>Sélection de Fromages affinés par Alain Michel</i>	12€
<i>Faisselle au coulis de fruits rouges</i>	7€
<i>Le Vacherin glacé de l'auberge, vanille-fraise</i>	12€
<i>Le Baba de l'Auberge, minestrone de fruits exotiques</i>	14€
<i>L'Affogato ; glace vanille, chantilly, café et Amaretto</i>	9€

*Pour une meilleure qualité de service,  
Merci de commander vos desserts en début de repas*

*Prix ttc, service compris*