

## Entrées

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

## Poissons et Viande

-Pavé de truite, pistù basilic Caviar d'aubergine fumée, et légumes du soleil	31€
Paccheri ricota, citron et piquillos, Battuta d'Omble Chevalier (tartare) et citron vert	28€
Faux filet Black Angus snacké Echalotte et ail confits, jus court au vin rouge Purée de pommes de terre gourmande	34€
Caesar rolls, pommes frites Pain brioché snacké, effiloché de poulet, mayonnaise, Cebette, sucrine et granny-smith	25€
Friture d'éperlans, Pommes frites et salade verte et sauce tartare	26€

## Le Petit Mousse (- de 12 ans)

Viande ou poisson du moment et purée gourmande : 12€

## Le Fromage & Les Douceurs

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

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

Origine de la viande : Uruguay

Prix ttc, service compris