



TABLE D'HÔTE

ENTRÉES OU POTAGES

ESCARGOTS À LA CRÈME D'AIL ET CHAMPIGNONS

POITRINE DE CANNETTE ET GNOCCHI

ASPERGES, VINAIGRETTE CITRON-MOUTARDE
ET AMANDES TRANCHÉES

POTAGE AU FIL DES JOURS

CHAUDRÉE DE POISSONS DE L'AUBERGE

PLATS PRINCIPAUX

PAVÉ DE SAUMON, SAUCE AUX POIVRONS ROUGES
GRILLÉS, AU PAPRIKA ET AU VIN BLANC 39

FILET DE VEAU, SAUCE À LA GLACE DE VIANDE
ET AUX TOMATES SÉCHÉES 43

STEAK DE THON, ÉMULSION AU CAVIAR DE HOMARD 42

CUISSE DE CANARD CONFITE, SAUCE AUX BLEUETS
ET AU ROMARIN 40

BAVETTE DE VEAU ET PÉTONCLES (3),
SAUCE À LA FLEUR D'AIL 44

RISOTTO AUX CREVETTES TIGRÉES 37

DESSERTS

TABLE À DESSERTS

THÉ, CAFÉ, LAIT





TABLE D'HÔTE

STARTER OR SOUP

ESCARGOTS AU GRATIN WITH CREAM AND MUSHROOMS

DUCK BREAST AND GNOCCHI

ASPARAGUS, LEMON AND MUSTARD DRESSING
AND SLICED ALMONDS

SOUP OF THE DAY

AUIBERGE'S FISH CHOWDER

MAIN COURSE

FRESH SALMON, GRILLED RED PEPPERS,
PAPRIKA AND WHITE WINE SAUCE 39

VEAL FILET WITH DRIED TOMATOES
AND DEMI-GLACE SAUCE 43

TUNA STEAK, LOBSTER CAVIAR EMULSION 42

CONFIT DUCK LEG , BLUEBERRY
AND ROSEMARY SAUCE 40

VEAL FLANK STEAK AND SCALLOPS (3),
GARLIC FLOWER SAUCE 44

TIGER SHRIMP RISOTTO 37

DESSERTS

DESSERTS TABLE
TEA, COFFEE, MILK

