



Menu « Entrée - Plat - Dessert » à la carte 49 €

Entrées

15 €

Asperges blanches voilées au lard de Colonata, pamplemousse et parmesan, jus à la gentiane


White asparagus with bacon from Colonata, grapefruit and parmesan cheese, gentian jus

Foie gras de canard au poivre de Sarawak, chutney de fruits du moment

Foie gras terrine with Sarawak pepper, seasonal fruit chutney

Tartare de daurade à la mangue fraîche, crème de coriandre

Sea bream tartar with fresh mango, coriander cream

Truite en gravlax, pomme de terre Juliette des Sables et crème acidulée 

Trout gravlax, "Juliette des sables" potatoes and sour cream

Petit pois accompagné d'une mousse de laitue, oignons croustillants et caramélisés

Green peas with lettuce mousse, crispy and caramelized onion

Plats

25 €

Maquereau juste cuit, pissenlit et carmine, poire caramélisée et jus à la noisette


Mackerel just cooked, dandelion and carmin, caramelized pear and hazelnut jus

Volaille en deux cuissons, viennoise au parmesan, asperges vertes et jambon cru

Poultry cooked two ways, parmesan cheese genoise, green asparagus and dry-cured ham

Quasi de veau, purée d'artichaut au beurre noisette, riquette citronnée et jus à la moutarde

Rump of veal, mashed artichoke cooked with brown butter, lemony arugula and mustard jus

Poisson du jour, mousseline de carotte parfumée à l'orange et fenouil fondant  (DETOX)

Fish of the day, mashed carrots with orange flavors and melting fennel

Classiques

Burger de l'Auberge, frites et salade

Auberge's Burger, French fries and salad

Tartare de bœuf au couteau, frites et salade

Knife-cut beef tartare, French fries and salad

Desserts

9 €

Flan pâtissier à la vanille fumée

Custard tart with smocked vanilla

Roulé fraise et rhubarbe

Strawberry and rhubarb rolled pastry

Entremet chocolat et cacahuète

Chocolate and peanuts delight

Panna cotta fruits rouges et pistache (DETOX)

Redberries and pistachio Panna Cotta (DETOX)

Tarte aux pommes de Picardie et aneth

Apple tart from Picardy with dill

 : Cuisiné à partir de produits locaux

Prix nets, service et taxe compris / Net prices, taxes & service included