

L'Auberge vous propose ses suggestions du moment...

Week-end de la fête du Champignon
(le 27 et 28 octobre 2018)

Menu Champi'

à 38 €



Velouté de butternut aux champignons
des bois et marrons glacés

Filet de Cerf sauce Grand Veneur, sur son
rösti, gratin de choux fleur à la cannelle

Cheesecake aux marrons, coulis de caramel
au chocolat, glace yaourt



Nos suggestions

La Bavette d'Aloyau charolaise, maturée	22.00 €
<ul style="list-style-type: none">• A l'huile et graines de sésame, copeaux de parmesan, roquette, frites• A l'échalote confite, fleurs de Tête de Moines (fromage suisse), frites	
L'assiette gourmande	13.50 €
Salade vigneronne, pâté en croûte, croûtons de munster au pain d'épices	
L'assiette d'Automne	15.50 €
Navets confits, collet et saucisse d'Alsace fumés, pommes de terre vapeur au fromage blanc	

Nos Gourmandises

Dame Blanche	6.50 €
<i>Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly</i>	
Coupe Florette	6.50 €
<i>Glace vanille, chocolat, caramel beurre salé et chantilly</i>	
Mi- cuit au chocolat	6.50 €

Menu du Terroir

19.90 Euros

Entrée : Pâté en croûte, salade verte

ou

Salade vigneronne

Plat :

Poulet au Riesling Spätzle

ou

Filet de Truite sur lit de choux, Pommes
de terre vapeur

Dessert :

Munster de la vallée et son cumin

ou

Sorbet aux fruits