

La carte du midi

Entrées

-
- 8.- Mesclun de salade de l'Auberge
 - 10.- Terrine de campagne aux abricots secs, pulpe abricot-romarin acidulée
 - 9.- Salade de carottes, suprêmes d'oranges et noix de cajou torréfiées
 - 10.- Tartare de tomates et concombre et son gaspacho

Plats

-
- 21.- Émincé de volaille aux épices Colombo, tomates Cherry, pickles d'oignon, grenades confites et riz sauvage
 - 22.- Ragout d'épaule d'agneau confite, mini ratatouille acidulée aux amandes, galette de polenta
 - 18.- Tomates farcies au caviar d'aubergine et segments d'oranges, huile de coriandre
 - 20.- Tartare de dorade et noix de pecan, poivre de Timut, pulpe au citron noir et chips patate douce

Desserts

-
- 9.- Assiette de fromages
 - 9.- Salade de fruits et son sorbet citron et thym
 - 10.- Duo de fenouil : glace et crème brûlée
 - 10.- Tiramisu au coulis de fruits rouges et pesto à la menthe