

Fêtes 2022 : Noël et Nouvel An



*Pour vos repas de fête nous vous proposons notre « Menu à emporter »
mais aussi à la carte toujours à emporter :*

*Le saumon fumé à l'Auberge (accompagné d'une crème de ciboulette citronnée)
Vendu par 500 grammes au prix de 49 euros*

*Les Huîtres creuses de Beauvoir sur Mer Nature accompagnées d'un vinaigre à
l'Echalotes : la douzaine au prix de 12 euros*

*Les Huîtres creuses de Beauvoir sur Mer Marinées Balsamique-Huile d'Olive
Et Caviar d'Aquitaine : la douzaine au prix de 28 euros*

*Homard Bleu Rôti au Beurre de Corail (vendu à la pièce d'environ 450 à 650 gr)
120.00 € le kg (soit 72 euros le homard de 600 gr)*

Mi-cuit de Foie gras de canard : 25 € les 200 gr ou 60 € les 500 gr

*Pain céréales (400 à 600 gr) : 5.95 le kilo - Pain blanc (400 à 600 gr) : 4.95 le kilo
Pain d'Epices maison (environ 400 à 600 gr la pièce) : 18.60 euros le kilo*



Menu à emporter

★ ★ ★ ★

*Le Foie Gras de Canard mi cuit de la Ferme de Mélusine, Macaron et sa compotée
d'oignons rouges aux Senteurs de Cassis et d'Anis*

Ou

Royale de Foie Gras et Anguille Fumée, Crémeux Céleri et Crousti Sarasin

Ou

*Saint Jacques Marinées et Brunoise Mangue, Pomme, Fenouil et citron confit
adoucie à l'huile d'olive Oléa Lesbia, Crumble d'Agrumes*

Ou

*Saint Jacques Poêlées autour du Potimarron en Fine Purée, Braisé et Mariné,
Crème de Noilly Prat*

Ou

Les Saumons Fumé et en Gravlax, Crème d'Herbes Fraîches et Sablé Parmesan Olive

★ ★ ★ ★

*Bar Braisé, Onctueuse de Crustacés Flambés au Cognac,
Déclinaison de Topinambours et noisettes torréfiées*

★ ★ ★ ★

*Suprême de Chapon Cuisson Lente, Crémeuse de Morilles au Vin d'Arbois
Sablé de Légumes d'Hiver et Viennoise Persillée,*

Ou

*Quasi de Veau Basse Température, Réduction de Bière American Amber,
Sablé de Légumes d'Hiver et Viennoise Persillée*

★ ★ ★ ★

*Classique Bûche Tonka et Chocolat Araguani de la Maison Valrhona,
Tendre Biscuit*

Ou

Tartelette Orange, Amande et Vanille de Madagascar



Tarifs :

Menu comprenant deux entrées, poisson, viande et dessert au prix de 66 euros

Menu comprenant entrée, poisson, viande et dessert au prix de 55 euros

Menu comprenant entrée, poisson ou viande et dessert au prix de 44 euros
(dans cette formule, le poisson sera servi avec le sablé de légumes d'hiver)

Le plat principal seul (poisson ou viande) vous est proposé au prix de 28 euros
(dans cette formule, le poisson sera servi avec le sablé de légumes d'hiver)

L'entrée seule vous est proposée au prix de 16 euros

Comme nous avons l'habitude de le faire à l'Auberge lors des Fêtes,
Nous vous remercions de choisir un **Menu Unique** pour l'ensemble
De votre Famille ou commande.



**COMMANDES DE NOEL POUR LE 19 DECEMBRE AU PLUS TARD
COMMANDES DU NOUVEL AN POUR LE 26 DECEMBRE AU PLUS TARD**

VOS PLATS OU MENUS SERONT A RETIRER A L'AUBERGE AVANT 17H00 LES 24 ET 31 DECEMBRE