

MENU UNIQUE

SAUMON SAUMURÉ AU GINGEMBRE

OU

TERRINE DE FOIE BLOND À L'ANCIENNE, CHUTNEY AUX MENDIANTS



QUASI DE VEAU EN CUISSON « DOUCE »
AU VIN JAUNE ET MARIAGE D'ÉPICES, POLENTA FORESTIÈRE

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, SAUCE CRÈME ET RIZ PILAF

OU

DOS DE LIEU BEURRE BATTU AUX SUCS DE TOMATE ET ESTRAGON,
POMME DE TERRE ÉCRASÉES AUX HERBES



GÂTEAU GRAND-MÈRE À L'ORANGE ET SORBET QUATRE FLEURS

OU

LE CLASSIQUE MOELLEUX AU CHOCOLAT, CRÈME GLACÉE MOKA

44 €

CARTE IMAGINÉE ET PROPOSÉE PAR **GEORGES BLANC** POUR L'ANCIENNE AUBERGE
CHEF DE CUISINE EXÉCUTIF : **OLIVIER CHARDIGNY**
DIRECTRICE DE RESTAURANT : **GIL RENARD**



TOUS LES PLATS DE LA CARTE SONT « FAITS MAISON » EXCEPTÉS LES ESCARGOTS, GLACES ET SORBETS.
ILS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

UNE CARTE INDIQUANT LES ALLERGÈNES CONTENUS DANS LES PLATS EST À VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE.

NOUS VOUS RECOMMANDONS LA PLUS GRANDE VIGILANCE LORSQUE VOUS LAISSEZ VOTRE VESTIAIRE SUR LES PORTE-MANTEAUX.

PRIX TAXES ET SERVICE COMPRIS – ANCIENNE AUBERGE – ÉTÉ 2026