



Menu

ENTRÉE

*Mi-cuit de foie gras de canard, chutney de poires et ses toasts briochés,
Velouté crémeux de champignons, Œuf parfait, chips de jambon cru du Morvan,
Gougère farcie d'escargots à la crème d'ail et persillade,
Tartare de saumon à la Mangue et concombre, vinaigrette sésame et soja,
Accras de gambas et poisson à la méridionale,
Tarte fine végétarienne à la tomate et au Chaource*

PLAT PRINCIPAL

*Poêlée de Saint-Jacques à la clémentine,
Dos de cabillaud à la tomate et aux épices douces,
Fondant de bœuf (7 h en cuisson),
Souris d'agneau confite aux petits légumes, jus au romarin,
Tête de veau de l'auberge,
Magret de canard à la crème de griottes,
Plat végétarien (A définir avec le Chef)
Rognons de veau à la crème de morilles*



L'Auberge d'Augy