

L'Auberge des Gourmets

Guillaume Laublanc

03 85 32 58 80

Menu du Marché

Selon l'inspiration du chef et les produits de saisons

Servi uniquement les midis de semaine hors jours fériés

Entrée, plat ou plat, dessert	16,50 €
Entrée, plat, fromage ou dessert	25,50 €
Entrée, plat, fromage, dessert	29,50 €

Entrée 8 €/Plat 12,50 €/Dessert 8 €

MENU CARTE

Entrée, Plat, Dessert	38,50 €
Entrée, Plat, Fromage et Dessert	45,50 €

Pour débiter

(Prix à la carte)

Gros oeuf mollet et pleurotes bio, émulsion au lard fumé, réduction vin rouge
15 €

Risotto d'épeautre, gigolettes de cuisses de grenouilles, émulsion persil
15 €

Petit clin d'oeil à ma maman, Tourte feuilletée aux escargots petits gris d'Etrigny, fondue de côte de bettes, jus de viande
15 €

Médaille de foie gras des Landes cuit au naturel, chutney aux coings
(Supplément menu 5 €)
19 €

Pour suivre

servis avec la garniture du marché

(Prix à la carte)

Pigeon de Baudrières en deux façons, jus réduit au cacao, tartine d'abats
25 €

Chasse du moment
25 €

Jambonnette de poulette de Bresse de chez Johan Morand, morilles, crème de vin jaune
25€

Pavé de sandre de nos rivières cuit côté peau, infusion aux shitakés bio
25€

Pour terminer

(Prix à la carte)

Fromage blanc bio de la ferme des Muses à votre goût

6 €

Assiette de 3 fromages affinés du moment

9 €

Chocophile

9 €

Sablé breton, poires rôties et caramel à la fleur de sel

9 €

Baba maison, ananas confits, rhum arrangé à votre convenance

9 €

Café ou thé des Gourmets

9 €

Menu enfant

12 €

Sirop à l'eau et apéro

Suggestion du chef (poisson ou viande) garniture du moment

Glaces maison au choix

Prix Net

Un petit tour chez nos producteurs....

Origines des viandes, poissons et oeufs ...et autres gourmandises

Oeufs bio : La Poule verte, Famille Meulien, Mancey, 7 km

Escargots : L'escarg'Aujoux, Sylvain, Etrigny, 18 km

Pigeons : Pierre-Eudes Quintart, Baudrières 21 km

Truite : Jura, France

Sandre : Sébastien Kronprobst, pêcheur sur la Seille et la Saône

Boeuf : Charollais, Bourgogne

Poulet de Bresse : Johan Morand, Bantanges , 21 km

Bières : Brasserie Two Dudes, Tournus, 4 km

Crème, faisselles et fromages bio : La Ferme des Muses, Anne-Laure Bontemps, Boyer, 10 km

Champignons bio : W. Ramdane, Culles Les Roches, 35 kms

Poires : Sébastien Curtil, le Verger de la Panetière, Uchizy, 5 kms

La liste des plats contenant des allergènes est disponible auprès de l'équipe.

Nous sommes à votre écoute pour toutes questions sur la composition des plats.