



LE MENU DE LA MARMITE

*Suivant la saison nous essayons de travailler au maximum avec les produits de la région (circuit court – bio) ainsi les plats sont mentionnés de la couleur verte »

L'attente de saison

Les entrées

- Le pavé de bar, fondue de fenouil au thé " Earl Grey",
velouté de coques au cerfeuil

Ou

- La **crème d'asperges** et noix de st Jacques rôties, tomates confites

Ou

- Le médaillon de foie gras à l'Armagnac, compote de poires tapées
et fruits secs sablés

Les plats

- La selle d'agneau en croûte d'herbes pommes de terre « noisette » et
courgettes farcies au caillé de chèvre

Ou

- L'entrecôte de carré de veau à la plancha, crème de cèpes et boutons
d'artichauts braisés

Ou

- Le filet de bœuf rôti, sauce morilles, marrons glacés et ses girolles persillées

La ronde des fromages

Et

Les desserts au choix

(A commander en début de repas)

- L'entremet chocolat amer, Marmelade d'orange, sorbet mandarine
- Le gratin à la rhubarbe au lait de coco, fruits secs, sablés, sorbet passion
- Le baba de l'auberge, sa crème légère, rhum et fruits du moment
- Le Blanc manger au lait d'amande cœur framboise, sorbet citron
- Le biscuit saveur « fleur de feu », aux fraises sorbet cassis

Menu à 56.00€ (ttc hors boissons)

L'auberge du Centre, une auberge historique où la tradition rencontre la modernité