

*La chapelle est une salle unique de l'auberge dont le prix fixe
de privatisation est de 350€.*

Vous y retrouverez le menu du chef, les eaux et café, et le vin à la carte :*

Entrée, plat, dessert 50€

Les Eaux & les cafés 5€

Les vins à la carte avec conseils de nos sommeliers



TROIS HORS D'OEUVRE À PARTAGER

PLATS ET GARNITURES AU CHOIX :

Paleron de veau confit, Gremolata

*Magret de canard du Périgord, jus au piment
doux*

Vol au Vent du Club Cochon !

DESSERTS

Mousse au chocolat « Mendiant »

Tarte fine aux fruits de saison

Crème brûlée à la praline rose de Lyon

Tomme au fleurs, lait cru



GARNITURES AU CHOIX

Pommes frites maison

*Grenailles au citron confit et oignons
doux*

Légumes de saison

*Mesclun de salade et crudités, huile
d'olive citron*

****Tout est modulable pour vos événements et nous accédons à toutes vos demandes à J+3 :
Cochon de lait farci, Epaule d'agneau braisée, Vins rares et prestigieux, Alcools de renoms...***