

Cet hiver à l'Auberge venez vous mettre au chaud ! Laissez le
"dry January" à ceux que ça concerne et chantez la vie avec nous !



Apéro



Nos vins du moment

EN BLANC : Chorey les Beaune domaine Georges Roy 50€

EN ROUGE : Grenache "Dionysos" Domaine des Marnes Blanches Jura 41€

La charcuterie du moment sourcée par le Club

Au prix du marché

Pâté-Croûte cochon et foie gras du chef R. Brechignac

19€

Terrine maison, pickles de moutarde

8€

Saucisson de bœuf de Galice

13€

Œufs Mayo Beaujo x4 x8 x12

6€/11€/16€

Entrées

Pour les entrées

EN BLANC : Jura Savagnin Domaine des Marnes Blanches "en 4 vis" - 85€

EN ROUGE : Sancerre Rouge Domaine Thomas & Fils "Terre Blanche" - 50€

Carpaccio de tête de cochon, ravigote douce et noix

13€

Cromesquis « Tout Cochon », sauce anticucho

13€

Os à mœlle au four, échalotes et ciboulette

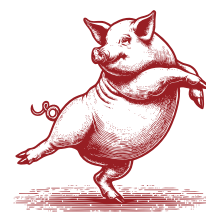
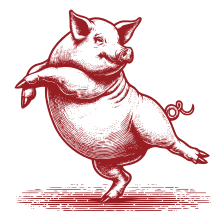
12€

Pressé de cochon et foie gras aux trompettes de la mort, poire au vin

15€

Œuf coulant, champignons et crème de Comté

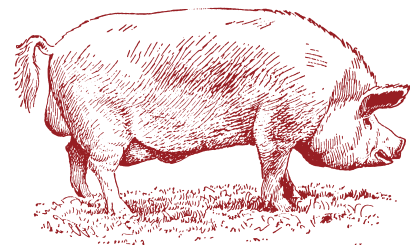
12€



L'HIVER À L'AUBERGE !

**SUGGESTIONS HORS
CARTE CHAQUE
SEMAINE
DEMANDEZ NOUS !**

Plats à partager



Accompagnement frites & salade.

+4€ pour les champignons en persillade

Chou farci au foie gras pour 2

26€/pers

Côte de bœuf persillée sélection Club Cochon

50€/pers

Rib's de cochon fondants du Tarn, maison Montalet

29€/pers

Carré de sanglier de Sologne, crème de trompettes de la mort

32€/pers



Cochon de lait à découpe du jeudi au samedi (voir ardoise)

Plats à ne surtout pas partager !

La Pithiviers du Club au foie gras, poêlée de champignons

36€

Volaille jaune farcie à l'estragon, crème de morilles, tombée d'épinards

28€

Filet mignon "Rossini", purée maison

29€

Gnocchi de courge au beurre de sauge

19€

Sélection vins du moment !

Domaine de Chassorney Savigny les beaune rouge "Les Gollardes" 2023 : Un vin d'une très grande finesse et aux parfums de sous bois. Idéal avec la volaille aux morilles ! - **109€**

Châteauneuf du pape domaine Usseglio 2022 : Mâche et puissance pour ce vin de caractère. A marier avec le pithiviers de cochon sans hésiter ! - **89€**

IGP Hérault - Domaine de la terrasse d'Élise - "L'Enclos" 2022 : Des parfums de garigue mêlés à de la réglisse pour ce mourvèdre de très haut vol ! Le sanglier n'aura qu'à bien se tenir ! - **77€**

Morgon 2024 Marcel Lapierre: Re découvrez ce domaine devenu mythique et faites couler le beaujolais dans vos veines. Un filet mignon rossini s'impose - **76€**

Desserts

Millefeuille, chantilly et praliné

11€

Mousse au chocolat, praliné et fleur de sel

9€

Riz au lait à la vanille de Madagascar (à discrétion)

10€

Pavlova aux fruits exotiques

12€

Fromages affinés, établissement Moots

6€ par fromage



Digestifs 12€

Pour commencer, pour finir ou les deux !

Calvados XO - Ferme de la Sapinière - France

"Le Roch" - Famille Groperrin - Cognac VSOP

Chartreuse Verte ou Jaune - France

+ 2€

Armagnac - Armin - France

Whisky Michel Couvreur - The Unique Whisky

+2€

Rhum Diplomatico

Eau de vie Poire, Prune, Mirabelle - Miclo - France

