

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



## Apéro



**Nos vins du moment**

**EN BLANC** : Choresy les Beaune domaine Georges Roy 50€

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

*La charcuterie du moment sourcée par le Club ou faite maison*

**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 moëlle au four, échalotes et ciboulette*

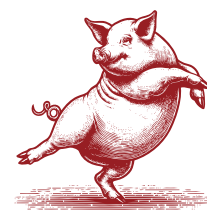
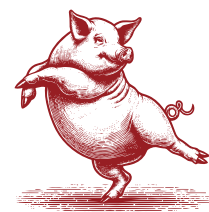
**12€**

*Jambon persillé maison*

**11€**

*Œuf coulant, champignons et crème de Comté*

**12€**



**L'HIVER À L'AUBERGE !**

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

**SUPPLÉMENT  
TRUFFE  
10€ !**

## 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*

**55€/pers**

**Saucisse du club : Cochon Maison Montalet, morilles et Armagnac**

**30€/pers (1kg pour 4)**

*Porchetta maison : roulé de poitrine de cochon*

*laquage miel, ail & piment*

**29€/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€**

*Coquillettes au comté 24 mois et truffe noire*

**27€**

*Supplément jambon prince de paris +5€*

## 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

*Mille feuille chantilly praliné noisette*

**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*

