

Auberge Herbassiette

Menu de la Semaine

Entrées

Oeuf parfait, hollandaise au vin de noix, pleurotes et ail des ours 

Gravlax de truite à la baie de sureau, carpaccio de betteraves et
cumin des prés

Potimarron brûlé au foin, fromage blanc fermier fumé, oranges et graines 
de carotte sauvage

Plats

Celeri rave en cocotte, décliné, ail noir et bouillon à la reine-des-prés 

Filet de merlu nacré, beurre blanc au sureau et panais

Ballotine de pintade aux champignons et lierre terrestre, mille-feuille de
pomme de terre, butternut et whisky fumé

Desserts

Diane vous propose tartes, entremets et autres fantaisies selon ses
inspirations du jour, servis généreusement comme savait
le faire sa grand-mère...

*“Inspirée par la nature et les plantes sauvages, notre cuisine se veut créative et engagée, portée par
nos producteurs locaux en agriculture biologique ou raisonnée”*

Entrée & Plat - 28 €

Entrée, Plat et Dessert - 36 €

Assiette de fromages locaux - 8 €

Plat & Dessert - 26 €

Régimes et allergies : merci de nous en informer à la réservation ou
dès votre arrivée

-Tous nos prix sont nets, service compris-