

AL

Auberge de Léchelles



Un seul choix
pour l'ensemble des convives

Entrées.....



Plats.....



Desserts.....



Prix 78.00
Entrée, Plat, Dessert

Supplément fromages 11

Terrine de foie gras maison
Chutney de fruit, pain de mie toasté

Noix de saint Jacques au sautoir
Ris noir, crème de crustacés

La caille des Dombes en charlotte
Risotto crémeux, Bisque d'écrevisses

✎ ✎ ✎

Le filet de bœuf en deux cuisson
Jus en capuccino de vin cuit

L'entrecôte veau grillée
Jus clair infusé à la racine de benoite

Filet mignon de Patta Negra
Zeste d'orange confite et poivre sauvage

Une préparation de pommes de terre et une variation de légumes du moment

✎ ✎ ✎

Variation de sorbets avec une verrine de mousse mascarpone et crumble

Papillorama palette de six douceurs pour exalter vos papilles

Bavaroise chocolat crème glacée au poivre et sorbet de fruits rouges

AL

Auberge de Léchelles

Un seul choix
pour l'ensemble des convives

Prix 58.00
Entrée, Plat, Dessert

Supplément fromages 11

Entrées.....

Mousse d'omble en turban
Sur un socle feuilleté à la feuille d'épinards
Sauce mousseline au calamansi

La Daurade poisson a chair fine
cuisinée à la poêle

Avec une bisque de langoustine à la crème

La ronde de **hors d'œuvres gourmands**

Par ex: Terrine , féra fumée, jambon cru, etc...

Bouquet de salade verte

✂ ✂ ✂

Plats.....

La pièce de bœuf Angus cuisson
longue en basse température

Jus maison aux cerises et balsamique

L'épaule de veau en deux cuissons
Cuisiné au sautoir, jus perlé à l'huile de noix

Le filet de pintade cuit rosé

Parfumé à la feuille de verveine

Une préparation de pommes de terre et une va-
riation de légumes du moment

✂ ✂ ✂

Desserts.....

Variation de sorbets avec une verrine
de mousse mascarpone et crumble

Papillorama palette de six douceurs
pour exalter vos papilles

Bavaroise chocolat crème glacée au
poivre et sorbet de fruits rouges