

# Vos entrées

Terrine de foie gras au vin doux

F Provenance

29 FS

Pain toast, salade à l'huile de courge

Confit de fruits

Carpaccio de thon jaune Albacore

Mariné façon gravelax

Huile vierge, balsamique blanc

PH Provenance

28 FS

Rouelle de Saint Jacques en persillade

JAP Prov

33 FS

Bisque épicée de langoustines

Risotto de vénéré à l'estragon frais

Asperges vertes

Etuvées aux oignons rouges

Provenance

26 FS

Ravioles fines de turbot

SCOT

28 FS

Marnière de carcasse

Parfums, anis vert, fenouil, thym, poivre

# Votre plat

## Composez votre menu

Deux entrées-Plat-Dessert 116 ₣

Entrée-Plat-Dessert 88 ₣

Pièce de bœuf rassis dans le filet

CH Provenance

57 ₣

Jus au poivre de Madagascar

Rack d'agneau cuit au four

Jus de carcasse

Aux épices d'Orient

CH Provenance

49 ₣

Filets de turbot cuit au four

SCOT  
Provenance

57 ₣

A la graine de fenouil  
Sauce mousseline à l'estragon

Pavés de pintade cuit sur peau

Feuilles de verveine et safran

Zestes d'orange confits

F Provenance

49 ₣

# Desserts

Fromages sélectionnés  
Six variétés du moment 18.00 ₣

## Le fruitier

Gratin de fraises en chaud froid 17 ₣

Moelleux au chocolat  
Glace vanille aux éclats de pistache

17 ₣

## Le papillorama

Palette de six desserts  
Pour exalter vos papilles 17 ₣

Le Glacier  
Sorbets maison  
Parfums au gré du

17 ₣

## Le crémier Tutti Frutti

Pots de crème brûlée aux trois parfums  
Framboise, passion, figue 17 ₣

*AL*

*Auberge de Léchelles*

Composez votre menu

Deux entrées-Plat-Dessert 116

Entrée-Plat-Dessert 88

Fromages +11

*AL*

*Auberge de Léchelles*

Nous sommes à l'écoute !

Nous vous donnons volontiers  
Des informations sur les mets  
Qui peuvent déclencher  
Des allergies ou intolérances