

Nouveau !!! Le Grill M
La carte retour aux sources
sélection de vins possible 2 services 20€, 3 services 25€

Entrées

<i>Le Tartare de thon rouge au soja</i>	<i>18€</i>
<i>Le Pain perdu de foie gras</i>	<i>18€</i>
<i>Les Incontournables pâtes aux truffes</i>	<i>16€</i>
<i>La Salade végétarienne</i>	<i>14€</i>
<i>Le Jambon bellota aux saveurs du sud</i>	<i>16€</i>
<i>Les Os à Moelle à la fleur de sel</i>	<i>14€</i>
<i>Le Carpaccio de bœuf irlandais, roquette, vieux balsamique</i>	<i>16€</i>

Plats

<i>Le Poisson du moment</i>	<i>28€</i>
<i>Les Ris de veau</i>	<i>38€</i>
<i>Les Pâtes végétarienne</i>	<i>18€</i>
<i>Les Incontournables pâtes aux truffes</i>	<i>22€</i>
<i>La Poularde en basse T°</i>	<i>24€</i>

Tout simplement sur le grill (souvenirs de l' Auberge)

<i>La Pluma Ibérique</i>	<i>28€</i>
<i>Le Pavé de bœuf blanc bleu Belge</i>	<i>26€</i>
<i>Le Chateaubriand du Nébraska (USA)</i>	<i>28€</i>
<i>L' Entrecôte de black angus USA</i>	<i>38€</i>
<i>L' Entrecôte Australienne</i>	<i>33€</i>
<i>L' Entrecôte Irlandaise</i>	<i>28€</i>
<i>L' Entrecôte du Nébraska (USA)</i>	<i>38€</i>
<i>L'Entrecôte dégustation de 3 origines et le sel découverte du monde (4 sels différents)</i>	<i>48€</i>
<i>Coup de Cœur la Côte à l' os de Galice (Espagne)</i>	<i>48€</i>

Tous ces plats seront préparés et accompagnés selon le marché du jour et les arrivages de nos producteurs locaux .

Fromages : La sélection de Fromages du Mayeur *10€*

Plaisirs sucrés

<i>La Dame Blanche Explosive</i>	<i>12€</i>
<i>L' incontournable Crème Brûlée</i>	<i>12€</i>
<i>Le Dessert du moment</i>	<i>12€</i>
<i>L'Irish coffee ou Irish déca</i>	<i>10€</i>

WIFI : zp71R2sWEN6g