

Entrées/Starters

Chariot de hors-d'œuvres (assortiment de salades du jour)	22.00 € / pers.
Trolley of starters	
Notre sélection de cochonnailles de l'Auberge (terrines maison, rillons, saucissons, jambon de pays rillettes)	29.00 €
Selection of cold pork sausages, pâté and country ham	
Céleri rémoulade, chair de crabe royal et fleur de caviar Petrossian	28.00 €
Shredded celeriac in remoulade sauce and royal crab meat	
Asperges vertes de Provence poêlées, copeaux de Jambon de Pays	30.00 €
Pan-sautéed green asparagus from Provence, shreds of ham	
Brouillade à la truffe noire <i>Tuber Melanosporum</i>	28.00 €
Scrambled eggs with black <i>Tuber Melanosporum</i> truffle	
Pâté en croûte au cœur de foie gras, salade mesclun	22.00 €
Pâté in a pastry crust with duck foie gras, mixed salad leaves	
Filets de harengs Petrossian marinés, pommes de terre tièdes à l'huile	19.00 €
Herring fillets marinated with warm potatoes in shallots	
Cuisses de grenouille fraîches poêlées à l'ail	42.00 €
Pan-sautéed fresh frog's legs in garlic butter	
12 Escargots de Bourgogne bio en pots au beurre d'ail et d'échalote	26.00 €
12 Burgundy snails in shallots and garlic butter	
Foie gras de canard de l'Auberge, compoté d'oignons	32.00 €
Home-made duck foie gras with stewed onions	

Plats/Main Dish

Poulet rôti « <i>la Coucou de Rennes</i> », frites fraîches (2 personnes)	85.00 €
Roast free-range chicken with fresh French fries (for 2 persons) avec morilles à la crème + 17.00 €	
Côte de bœuf race Salers maturée sauce béarnaise, frites fraîches (2 personnes)	128.00 €
Rib of beef, with béarnaise sauce and fresh French fries (for 2 persons)	
Cassoulet de l'Auberge au confit de canard	35.00 €
D'chez Eux cassoulet (white beans stew with duck confit, loin of pork and pork sausages)	
Filet de bœuf, sauce poivre, pommes de terre grenaille	48.00 €
Salers fillet of beef in pepper sauce with pan-sautéed potatoes	
Côte de veau, petit pois à la française	42.00 €
French veal chop with garden peas "à la française"	
Carré d'agneau de l'Aveyron, jus au romarin, gratin dauphinois	44.00 €
French roast rack of Lamb in rosemary juice and potatoes « au gratin »	
Magret de canard IGP des Landes à l'orange, pommes de terre grenaille	34.00 €
Roast French duck breast fillet in orange sauce and pan-sautéed potatoes	
Foie de veau français aux échalotes et vinaigre de Xérès, asperges vertes et pommes grenailles...	40.00 €
French calf's liver in Xérès vinegar and shallots sauce with green asparagus from Provence and pan-sautéed potatoes	
Noix de Saint-Jacques poêlées aux échalotes, purée à la truffe	36.00 €
Pan-sautéed scallops and delicate truffle puree	
Dos de bar de pêche, endives braisées, bisque de homard	38.00 €
Fillet of sea bass with braised Belgian endives and lobster bisque	
