

“d’chez eux”

ENTRÉES

- Assortiment de crudités – 22€
- Assiette de cochonnailles de l’Auberge – 29€
- Melon au jambon des Pyrénées – 19€
- Escargots bio, recette traditionnelle « D’chez Eux » – 26€
- Foie gras de canard, gelée au porto – 32€
- Œuf mimosa – 9,5€
- Salade de saison – 16€

PLATS

- Cassoulet maison – 35€
- Poulet rôti « cul d’oiseau », frites et salade – 85€
- Filet de bœuf au poivre, pommes Pont-neuf – 46€
- Côte de bœuf Normande – 128€
- Carré d’agneau, légumes de saison – 44€
- Lotte snackée, aubergines aux épices – 26€

DESSERTS

- Glaces et sorbets (Une Glace à Paris) E. RION, M.O.F. – 12,5€
- Mousse au chocolat – 10€
- Riz au lait, caramel salé – 9,5€
- Crème renversée – 12€
- Fruits rouges, glace pistache – 16€

PRIX TTC – SERVICE COMPRIS (15%)