

POUR COMMENCER...

Le choix de tous nos hors-d'œuvres du chariot	22 € / pers
La sélection de cochonnailles de l'Auberge	29 €
Assiette de jambon de pays de l'Élevage Pierre Matayron	25 €
Pâté en croûte maison (foie gras, volailles et noisettes)	22 €
Cuisses de grenouilles fraîches poêlées à l'ail	42 €
12 escargots bio de la Ferme en pots	26 €
Céleri rémoulade, chair de crabe à la citronnelle	28 €
Soupe gratinée à l'oignons	12 €
Œuf cocotte au foie gras de canard	16 €
Brouillade à la truffe noire	38 €
Le foie gras de canard préparé par nous à l'ancienne, accompagné d'une compotée d'oignons Vous pouvez l'accompagner d'un verre de Sauternes La Pachère	32 € 10 €

DÉCOUVREZ NOS MIJOTÉS DU MOMENT...

Coq au vin de Brouilly 35 €

Tête de veau 24 €

Cassoulet de l'auberge en marmite 35 €

MAIS AUSSI...

Boudin noir, purée	20 €
Poulet « La Coucou de Rennes » rôti, frites fraîches (pour 2 personnes) avec la sauce morilles à la crème (+17€)	85 €
Traditionnel filet de bœuf au poivre flambé au cognac	46 €
Côte de bœuf maturée pour 2 personnes	128 €
Carré d'agneau de l'Aveyron (Label rouge), rôti au romarin	44 €
Entrecôte maturée grillée (300g), sauce béarnaise	48 €
Notre poisson du moment (selon arrivage)	<i>Nous consulter</i>

PRIX TTC – SERVICE COMPRIS (15%)

POUR FINIR...

Assortiment de fromages du moment	15 €
Mousse au chocolat noir maison	10 €
Paris-Brest à l'ancienne	13.50 €
Crème renversée au caramel	12 €
Baba au rhum agricole	14 €
Riz au lait et caramel au beurre salé	9.50 €
Glaces de la maison et sorbets (3 boules)	12.50 €
Pruneaux à la vieille prune Louis Roque	12 €
Dessert du jour	12 €
Café Gourmand	12 €

NOS BOISSONS

Thonon (75 cl)	5.50 €
Saint-Géron (75 cl)	7 €
Perrier ; Coca-Cola ; Coca-Cola Zéro ; Limonade artisanale (33 cl)	5.50 €
Tonic Water Fever-Tree (20 cl)	5.50 €
Jus de fruits Alain Millat (orange, ananas, abricot, pomme, tomate) (25 cl)	6.50 €
Bière pression Meteor (25cl)	4.80 €
Loirette (33 cl)	7 €
Expresso ; Deca	4.80 €
Cappuccino	5.20 €
Infusions (camomille, verveine, tilleul, thé vert, thé noir)	5 €

PRIX TTC – SERVICE COMPRIS (15%)

START WITH...

Our trolley of seasonal starters	22 € / pers
Our selection of cold pork products	29 €
Plate of country ham from Pierre Matayron's farms	25 €
Homemade pâté in a pastry crust (duck foie gras, poultry and hazelnut)	22 €
Pan-sautéed fresh frog's legs in garlic butter	42 €
12 organic snails in shallots and garlic butter	26 €
Shredded celeriac in remoulade sauce and royal crab meat with lemongrass	28 €
French onion soup	12 €
Coddled eggs with duck foie gras	16 €
Scrambled eggs with black truffle	38 €
The homemade duck foie gras with stewed onions...	32 €
...with its glass of Sauternes La Pachère	10 €

DISCOVER OUR STEWS OF THE MOMENT...

Rooster in red wine sauce 35 €

Calf's head 24 €

Authentic D'chez Eux cassoulet 35 €

AND...

Blood sausage with mashed potatoes	20 €
Roast free-range chicken with fresh French fries (for 2 persons) with cream and morel sauce (+17€)	85 €
Traditional fillet of French beef in pepper sauce	46 €
Rib of dry-aged French beef for 2 persons	128 €
French roast rack of Lamb in rosemary juice	44 €
Dry-aged beef ribsteak (300g), sauce béarnaise	48 €
Fresh fish of the day (according to availability)	<i>Please consult us</i>

ALL TAXES AND SERVICE INCLUDED (15%)

FINISH WITH...

Assortment of cheeses of the day	15 €
Homemade dark chocolate mousse	10 €
Ring of chou pastry filled with praline cream	13.50 €
Caramel custard	12 €
Rum baba	14 €
Rice pudding topped with salted butter caramel	9.50 €
Homemade ice-creams and sorbets (3 scoops)	12.50 €
Prunes with Louis Roque plum brandy	12 €
Homemade dessert of the day	12 €
Gourmet coffee	12 €

OUR SOFT DRINKS

Thonon (75 cl)	5.50 €
Saint-Géron (75 cl)	7 €
Perrier ; Coca-Cola ; Coca-Cola Zéro ; Lemonade (33 cl)	5.50 €
Tonic Water Fever-Tree (20 cl)	5.50 €
Alain Millat Fruit juices (orange, ananas, abricot, pomme, tomate) (25 cl)	6.50 €
Meteor draught beer (25cl)	4.80 €
Loirette (33 cl)	7 €
Expresso ; Deca	4.80 €
Cappuccino	5.20 €
Infusions (camomile, lemon verbena, lime blossom tea, green tea, black tea)	5 €

ALL TAXES AND SERVICE INCLUDED (15%)

MENU DÉJEUNER

ENTRÉE – PLAT ou PLAT – DESSERT

(DU LUNDI AU VENDREDI)

29 €

ENTRÉE - PLAT – DESSERT

(TOUS LES JOURS)

34 €

ENTRÉES

Terrine maison

Œuf bio mayonnaise et macédoine de légumes frais

Entrée du jour

PLATS

Suggestion du chef

La cuisse de canard confite pomme de terre rissolées à l'ail

Poisson du jour

DESSERTS

Dessert du jour

Café gourmand

PRIX TTC – SERVICE COMPRIS (15%)

LUNCH MENU

STARTER – MAIN COURSE or MAIN COURSE – DESSERT

(FROM MONDAY TO FRIDAY)

29 €

STARTER – MAIN COURSE – DESSERT

(EVERYDAY)

34 €

STARTERS

Homemade terrine

Organic eggs with mayonnaise and mixed diced fresh vegetables

Starter of the day

MAIN COURSES

Chef's suggestion

Preserved leg of duck sautéed potatoes and garlic

Special fish of the day

DESSERTS

Dessert of the day

Gourmet coffee

ALL TAXES AND SERVICE INCLUDED (15%)