

Auberge des Hunaudières

Nous tenons à informer notre aimable clientèle que toute prise de commande après 21h30 sera majorée de 10% à la facturation.

NOTRE FORMULE DÉJEUNER

À 13.00 €

DU MARDI AU SAMEDI

SAUF JOURS FÉRIÉS

Une entrée et un plat

ou

un plat et un dessert

(à choisir dans le menu à 16 euros)

CE MENU VOUS EST PROPOSÉ
DU MARDI MIDI AU SAMEDI MIDI
ET LE VENDREDI SOIR SAUF JOURS FÉRIÉS

MENU À 16.00 EUROS

Méli mélo de courgette et tomate, chips de jambon de pays et burrata

ou

Œuf cocotte, piperade au chorizo

ou

Carpaccio de saumon aux baies de sumac, taboulé à l'orientale

ou

Entrée du jour



Filet de limande au coulis d'étrille

ou

Araignée de porc braisée, compotée de tomate, xérès et estragon

ou

Emincé de bœuf, crème de moutarde savora

ou

Plat du jour



Planchette de fromages ou salade verte

ou

Coupe de sorbet, coulis de fruits rouges

ou

Crème brûlée à la badiane et menthe poivrée

ou

Bavaroise framboise, petit sablé au citron vert

ou

Moelleux au chocolat, glace pain d'épice, caramel laitier

ou

Dessert du jour

MENU À 21.00 EUROS

Risotto de chorizo et copeaux de magret fumé velouté d'asperge
ou
Mousseline d'artichaut et rouget, coulis de tomate
ou
Salade de pousse d'épinard, œuf mollet, filet de maquereau et crème de hareng



Dos de merlu à la crème d'étrille
ou
Araignée de bœuf braisée, compotée de tomate, xérès et estragon
ou
Suprême de pintade, piperade à la basquaise, coulis de poivron
ou
Souris d'agneau confite aux baies de sumac, semoule à l'orientale



Planchette de fromages ou salade verte
ou
Rosace de sorbets au coulis de fruits rouges
ou
Crème brûlée à la badiane et menthe poivrée
ou
Bavaroise framboise, petit sablé au citron vert
ou
Moelleux au chocolat, glace pain d'épice, caramel laitier
ou
Nougat glacé miel lavande
ou
Tarte fine abricot pistache

MENU À 27.00 EUROS

Pressé de lotte et tomate confite au basilic

ou

Foie gras au Beaume de Venise, pain toasté

ou

Risotto de gambas et chorizo, velouté d'asperges



Piccata de veau, compotée de tomate, xérès et estragon

ou

Tian de dorade, coulis de poivron

ou

Pavé de rumsteck, crème de moutarde savora

ou

Magret de canard rôti aux baies de Sumac, semoule à l'orientale



Planchette de fromages ou salade verte



Rosace de sorbets au coulis de fruits rouges

ou

Crème brûlée à la badiane et menthe poivrée

ou

Bavaroise framboise, petit sablé au citron vert

ou

Moelleux au chocolat, glace pain d'épice, caramel laitier

ou

Nougat glacé miel lavande

ou

Tarte fine abricot pistache

MENU À 31.00 EUROS

Risotto de langoustine et homard, velouté d'asperge

ou

Pressé de foie gras aux fruits secs et Beaume de Venise

ou

Tartare de thon et groseille au yuzu



Petite douceur glacée



Pavé de selle d'agneau, tian de légumes

ou

Tournedos de lotte et chorizo, coulis d'étrille

ou

Entrecôte de veau, pointe d'asperge et pomme grenaille

ou

Filet de bœuf, crème de moutarde savora



Planchette de fromages ou salade verte



Rosace de sorbets au coulis de fruits rouges

ou

Crème brûlée à la badiane et menthe poivrée

ou

Bavaroise framboise, petit sablé au citron vert

ou

Moelleux au chocolat, glace pain d'épice, caramel laitier

ou

Nougat glacé miel lavande

ou

Tarte fine abricot pistache