

Carte des Entrées

<i>Salade de l'Auberge</i>	8,10 €
<i>Salade verte, chiffonnade de jambon cru, œuf poché, sauce crémeuse</i>	
<i>Terrine maison de cerf</i>	8,90 €
<i>Cerf, porc, pistaches, noisettes, piment d'Espolette...</i>	
<i>Œufs en Meurette</i>	8,90 €
<i>Œufs pochés dans une sauce Bourguignonne, champignons, lardons et oignons</i>	
<i>Bruscheta au Reblochon et lardons</i>	9,50 €
<i>Servie sur un lit de salade</i>	
<i>Gougère d'escargots (6) et à la crème d'ail</i>	12,00 €
<i>Pour les gourmets, gougère garnie d'une DZ d'escargots</i>	19,80 €
<i>Salade verte</i>	2,80 €

Les grandes assiettes

<i>La grande Auberge</i>	12,00 €
<i>Salade verte, chiffonnade de jambon cru, œufs pochés, sauce crémeuse</i>	
<i>Camembert rôti aux herbes</i>	15,00 €
<i>Salade verte, frites, tomates et camembert</i>	

A déguster seul ou à partager

<i>Assiette de charcuterie</i>	14,00 €
<i>L'Assiette de foie gras de canard au torchon mi-cuit aux épices</i>	30,00 €
<i>Salade verte, magret de canard, pain Kraken ... et son verre de Beaujolais blanc</i>	

Carte des viandes

- Gratin d'andouillette* 12,00 €
cuisiné aux poireaux et vin blanc accompagné de salade et frites
- Jambon à l'os en croûte sauce aux poivres* 12,50 €
Gratin Dauphinois et légumes de saison
- Onglet de veau sauce au bleu* 14,90 €
Gratin Dauphinois et légumes de saison
- Civet de lièvre aux saveurs boisées*..... 14,90 €
Gratin Dauphinois et légumes de saison
- Rognons de veau crévés et flambés au whisky*... 15,00 €
Accompagnés d'un risotto
- Tartare de bœuf*..... 15,00 €
Accompagné de frites et salade
- Côte de bœuf beurre maître d'hôtel* 25,00 €
Accompagnée de frites et salade

Carte des poissons

- Blanquette de lotte au romarin* 13,80 €
Risotto
- Filets de rouget façon bouillabaisse*..... 18,00 €
Rouget, poissons de roche ... servis avec rouille et toast frotté à l'ail
- Quenelle de Grenouille à la crème d'ail* 14,90 €
Risotto
- Grenouilles fraîches* 25,00 €
Accompagnées soit de frites, soit d'un gratin Dauphinois, soit de légumes
sur commande