



Menu de l'Aubier : 29<sup>€</sup>  
Entrée, Plat, Dessert, Café  
Midi uniquement,  
Hors dimanche et jours fériés

\*\*\*\*\*

### Entrées

**Petite pêche en friture,**  
Salade César en habit d'hiver, anchois, parmesan, radis

Ou

**Filet mignon de porc fermier doré au sautoir,**  
Poireaux vinaigrette, sauge et artichaut, crumble forêt noire

\*\*\*\*\*

### Plats

**Quasi de veau fermier confit basse température au café bio,**  
Haricots tarbais, espuma dubarry à la noisette

Ou

**Retour de pêche saisi au beurre d'ail doux,**  
Risotto de blé dur aux asperges vertes de pays, écume de citron confit.

\*\*\*\*\*

### Fromage ou Desserts

**Sélection de Fromages du Moment**

Ou

**« Sweet and Sour »,**  
Fraise de pays, oseille, hibiscus et fromage blanc

Ou

**Millefeuille Gourmand « Découverte »,**  
Chocolat « Inaya » et betteraves en duo, parfum de vanille et yaourt à la Grecque.

\*\*\*\*\*

### Café

Entrée-Plat-Café : 24€  
Plat-Dessert-Café : 22€  
Boissons non incluses  
Prix en euros  
Taxes et service compris  
Plats végétariens sur  
demande



## Menu de l'Aubier