

Selon l'affluence, la
commande d'un plat en
direct peut engendrer
une attente de plus de 45
min, merci de votre
compréhension

L'Auberge de Larina vous propose

Entrées

Gaspacho de courgettes, fromage blanc de chèvre d'Annoisin à la menthe, pain de Chatelans, houmous 2,7,10	15,50 euros
Duo de saumon gravlax et fumé et ses condiments de saison 5,10,13	15,50 euros
Terrine de foie gras aux baies roses et Cognac de l'île de Ré et ses condiments de saison 2,4,7,13	20 euros

Plats

Poulpe rôti, sauce vierge, amandes, pommes-de-terre rôties 8,10,13	29 euros
Papardelles fraîches, lamelles de truffes d'été, crème au caviar d'aubergines, parmesan et pistaches 2,4, 6, 7,10,11,12,13	26 euros
Boeuf braisé 12h au citron noir et son jus à l'ail noir, accompagnements de saison 1, 2,4, 9, 10,13	28 euros
Magret de canard cuit à basse température, cerises, betteraves et courgettes 13,10	28 euros
Cuisses de grenouilles façon Larina et son gratin dauphinois (marinées dans du vin blanc et des aromates, servies légèrement panées avec une persillade retravaillée – sur commande uniquement) 2,7,10,13	26,50 euros

Desserts

Assiette de fromages de nos régions 10	9 euros
Fromage blanc fermier avec crème et accompagnements 10	6 euros
Variation chocolatée : Crumble chocolat, glace chocolat St Domingue-huile d'olive, ganache chocolat Equateur, ganache cèpe-dulcey 2,4,7,10,11	12 euros
Les Agrumes : Crèmes Yuzu et Bergamote, gel citron vert, fond speculoos, orange et citron noir 2,4,7,10,13	12 euros
Les Fraises locales, rhubarbe confite, verveine et glace chèvre-tanaïs 4,7,13,10	12 euros
Glaces artisanales aux parfums variés... 2,4,6,7,10,11	
1 boule : 3 euros ; 2 boules : 5 euros ; 3 boules : 7 euros	

Les numéros correspondent aux allergènes indiqués dans le tableau au dos
Prix net – Service compris