

Menus de fêtes

Saint Jacques snackées, purée de potimarron, morilles crémeuses 13€

Terrine de foie gras de canard aux figues 11€

Pana cotta à la bisque de homard, moules et gambas rôties 14€

Pavé de saumon en croûte de noisette, risotto crémeux à la châtaigne 14€

Ris de veau rôti, écrasé de pomme de terre et fondue de poireaux,
sauce morilles 16€

Filet Chapon farci à la châtaigne, écrasé pommes de terre et fondue de poireaux,
sauce châtaigne 12€

Le puy d'amour de l'auberge 7€

(Myrtilles, compotée de pomme, spéculos, crème vanille, coulis framboise)

Bûche au chocolat et Kinder Bueno 6€

Réservation des plats au plus tard

Le 22 décembre pour les 24 et 25 décembre

Le 29 décembre pour les 31 décembre et 1er janvier

Retrait des commandes :

Mardi 24 décembre avant 17h

Mardi 31 décembre avant 17h

Des pièces cocktails sont également disponibles à la commande

Tél : 09 82 53 86 86

aubergedelavallee63210@gmail.com

auberge-de-la-vallee.eatbu.com