

L'Auberge de Larina vous propose

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

Entrées

Oeuf mollet, asperges blanches, jambon Pata Negra, Hollandaise aux agrumes et « migas » (miettes de pain cuit dans l'huile d'olive) – disponible en version végétarienne 15,50 euros

Duo de saumon gravlax et fumé et ses condiments de saison 15,50 euros

Terrine de foie gras aux baies roses et Cognac de l'Île de Ré et ses condiments de saison 20 euros

Plats

Poulpe rôti, sauce vierge, amandes, pommes-de-terre rôties 29 euros

Ravioles farcies au fromage de chèvre d'Annoisin et aux orties, crème à l'Ail des ours 26 euros

Poulet de Saint-Baudille aux morilles, sauce au Vin Jaune, polenta rôties aux herbes 30 euros

Poitrine de porc confite 12h, caramel au soja, ketchup à l'asiatique, millefeuille de pommes-de-terre 27 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) 26,50 euros

Desserts

Assiette de fromages de nos régions 7 euros

Fromage blanc fermier avec crème et accompagnements 6 euros

Chocolat et sous bois : Gâteau chocolat-noisette, sauce chocolat-tonka, ganache praliné et ganache aux cèpes, trompettes confites, glace sobacha 11 euros

Entremet châtaigne : Génoise châtaigne, mousse châtaigne, crème de marron, glaçage chocolat 11 euros

Tarte aux agrumes déstructurée : crèmes au yuzu, à la bergamote et au citron vert, suprêmes d'agrumes, pâte brisée, meringue, crumble 11 euros

Glaces artisanales aux parfums variés...

1 boule : 3 euros ; 2 boules : 5 euros ; 3 boules : 7 euros

... pour vous informer de vos allergies pour que nous puissions vous conseiller sur les plats adéquats