



Menus de fêtes



Saint Jacques snackées, crème de chou-fleur, crevettes déglacées au champagne 13€

Terrine de foie gras de canard (80g) toasts et confiture du moment 12€

Ballotine de saumon fumé, julienne de légumes, aneth et crème blanche 11€

Dos de bar au beurre noisette, croûte de sésame grillé,

purée de patate douce et fèves 16€

Ris de veau rôti aux morilles, purée de patate douce et fèves 18€

Suprême de Chapon, purée de patate douce et fèves,

sauce châtaigne 15€

Le puy d'amour de l'auberge 7€

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

Bûche pralinée façon Chateaubriand 6.5€

N'hésitez pas à commander votre bûche façon Chateaubriand

pour 4,6,8 personnes avant le 14 décembre

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 :

Mercredi 24 décembre avant 17h

Mercredi 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