Auberge Saint Fergeux

PROPOSITION DE MENUS

ASSIETTE DE DÉGUSTATION

LES Entrées

TRÈS COPIEUSE

Assiette découverte — 22 €
Foie Gras, feuilleté de ris de veau, mini cassolette de queues d'écrevisses, profiterole d'escargots, salade, magret fumé

FROIDES

Assiette de dégustation — 14 €
Foie Gras, salade, magrets fumés, gésiers

Les farcis au Foie Gras et sa salade de magrets fumés — 14 €
Terrine au foie gras et magrets fourrés au Foie Gras

Foie Gras de canard et ses toasts — 16 €

Rillettes de canard au Foie Gras et sa salade de magrets fumés — 12 €

Assiette de Saint-Fergeux — 17 €
Foie gras, magrets fourrés au Foie Gras, terrine farcie au Foie Gras et sa salade de magrets fumés

CHAUDES

Poêlée de Foie Gras de canard — 18 €
Sauce moelleuse aux pommes et raisins blonds

Salade de fromage chaud et magrets fumés — 12 €
Salade, chèvre et maroilles chaud, magrets fumés, noix, raisins

Feuilleté de queues d'écrevisses — 13 €
Julienne de légumes, sauce champagne

Cassolette d'escargots — 13 €

Poisson du marché — 12 €
Sauce beurre blanc

Oeuf au four — 12 €

Duo de Foie Gras de canard mi cuit et foie gras poêlé — 17 €

Duo de saumon et lotte — 14 €
Sauce oseille

Brochette de St-Jacques — 15 €
et ses petits légumes

***RILLETTES DE CANARD AU FOIE GRAS**
PRIMÉES EN 2013 ET 2016

Spécialité EN ENTRÉE

Faites-vous plaisir en émerveillant vos papilles avec notre :

POÊLÉE DE FOIE GRAS DE CANARD
sauce moelleuse aux pommes et raisins blonds.

LES Trous

Trou champenois — 4 €
Glace marc de champagne, marc de champagne

Trou passion — 4 €
Glace fruits de la passion, ratafia

Trou cherry — 4 €
Glace cerise, guignolet

Trou rosé — 4 €
Glace pamplemousse, champagne rosé

Trou lorrain — 4 €
Glace mirabelle, mirabelle

LES Plats

Magret de canard et son gratin dauphinois 17 €
Sauce périgourdine

Cuisse de canard et son gratin dauphinois 17 €
Sauce au champagne

Confit de canard et son gratin dauphinois 17 €

Émincé de dinde et son gratin dauphinois 17 €
Sauce morilles

Burger de canard et ses frites 18 €

Magret de canard 17 €
Sauce morilles ou au miel

Aiguillettes de canard aux échalotes 17 €

Suprême de pintade aux morilles 17 €

Roulé de pintade farci aux pruneaux 17 €

Blanquette de veau 19 €

Tournedos de boeuf 22 €
Sauce au choix

Entrecôte de boeuf 22 €
Sauce au choix

SAUCE

Foie Gras, Champagne, Morilles, Miel, Échalotes, Poivre

LÉGUMES

Gratin dauphinois, Champignons de Paris à la crème, Lentillons de champagne, Tomates provençales (en saison), Flan de potiron (en saison), Gratin de courgettes (en saison) Fagot de haricots verts

SALADE FROMAGE 4 €

TRILOGIE DE FROMAGES 4 €

Brie de Meaux, maroilles, chèvre

LES Desserts

FABRICATION MAISON

Café ou Thé gourmand 9 €
(café ou thé, mini crème brulée, verrine du jour, financier aux biscuits roses de Reims, délice de Reims et sa crème anglaise)

Profiteroles *et son chocolat chaud* 7 €

Tarte fine aux pommes *(10 min)* 7 €

La crème brûlée 7 €

Le pavé au chocolat 7 €
et son coulis à l'orange

Le délice de Reims 7 €
et sa crème anglaise
(gâteau biscuits roses de Reims et chocolat)

Tiramisu *aux biscuits roses de Reims* 7 €

GLACÉS FABRICATION MAISON

L'entremet glacé 7 €
aux biscuits roses et son caramel

Le nougat glacé 7 €
et son coulis de fraises et de pêches

Le soufflé glacé 7,50 €
au marc de champagne

COUPES GLACÉES

La coupe Saint Patrick 7,50 €
Glace caramel, whisky

La coupe Griottine 7 €
Crème glacée cerises et son coulis de griottes

Le sorbet Saint Fergeux 7,50 €
Glace citron vert, fruits de la passion, rhum blanc

La coupe Amaréna 7,50 €
Glace vanille, cassis, cerises amaréna, crème de cassis

Le Colonel 7,50 €
Glace citron, vodka

La coupe du Vigneron 7,50 €
Glace marc de champagne et marc de champagne

La coupe Lorraine 7,50 €
Glace mirabelle et alcool de mirabelle

La Dame Blanche 7 €
Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly

L'Irish Coffee 8 €
Café whisky chaud, crème Chantilly

LA Planche Enfant

Ce menu est disponible pour les - de 10 ans

13 €

Saucisson *et sa salade*
Nuggets de poulet
(faits maison) et ses frites
2 boules de glace *au choix*
+ 1 boisson
Coca-cola ou jus de fruit

LES Petits Fours 1,25€ PIÈCE *(environ 3 par personne)*

Quiche

Pizza

Escargots beurre d'ail

Toasts savoyards

Saucisse feuilletée

Verrine avocat crabe

Macarons au foie gras

Mini sandwich chèvre noix

Mini sandwich rillettes au Foie Gras

Mini sandwich à la mousse de foie de volaille

Verrine chèvre et compote de figues

Crudités (tomate, carotte, concombre, radis) et sauce crème ciboulette

Feuilleté de crevette sur lit de poireaux

Wrap fourré au saumon fumé

Mini boulette de canard au Comté

Velouté de betterave rouge et fêta

Buffet FROID

Uniquement à emporter ou sur place

MENU À 27€

2 crudités

Quiche fermière

2 salades composées

3 charcuteries

3 viandes froides

1 dessert

Pain

MENU À 30€

3 crudités

Pâté Croûte au Foie Gras de canard

3 salades composées

4 charcuteries

3 viandes froides

1 dessert

Pain

SALADES COMPOSÉES

César : *salade, lardons, maïs, tomate cerise et croûtons*

Champignons : *champignons, soja, émincé de dinde et jambon de parme*

De la mer : *pâtes, écrevisses, surimi*

Exotique : *choux, jambon, tomate et comté*

Fraîcheur : *concombres, crevettes et coeurs de palmier*

Normande : *salade, pomme, coraya*

Pâtes : *pâtes, tomates, maïs, etc*

Taboulé

Piémontaise : *pommes de terre, mayonnaise, cornichons, saucisse*

Pamplemousse : *pamplemousse, riz, champignons, jambon, gruyère, crevette, mousseline*

Minceur : *langue d'oiseau, tomate, concombre, jambon, gruyère, vinaigrette*

Poisson : *coquillettes, saumon cuit, saumon fumé, crevettes, surimi*

CRUDITÉS

Betteraves rouges

Céleri - carottes

Concombre

Oeufs durs

Tomates

Melon ou pastèque *(en saison)*

VIANDES

Magret froid

Poulet

Saumon

Rosbif

Rôti de porc

CHARCUTERIES

Rillettes de canard

Saucisson sec

Saucisson cuit

Jambon sec

Jambon blanc

Pâté au marc de champagne

GÂTEAUX

Poire chocolat

3 chocolats

Fruits jaunes

Vanille spéculos

Fruits rouges (selon saison)