LES FORMULES

FORMULE À 30€:

1 entrée + 1 plat + 1 dessert 1 bouteille de vin rouge pour 3 pers. Café

FORMULE À 44€:

1 entrée + 1 plat + 1 dessert 1 bouteille de champagne pour 2 pers. Café

MENU À 28€:

Voir le menu

ENTRÉES AU CHOIX

ASSIETTE DE L'AUBERGE

Rillettes de canard au foie gras, salade et magrets fumés

SALADE DE LA FERME

Terrine raisins ratafia et terrine noisettes, salade et magrets fumés

PLATS AU CHOIX

ÉMINCÉ DE DINDE

sauce morilles et son gratin dauphinois

CUISSE DE CANARD

sauce au champagne et son gratin dauphinois

RÔTI DE DINDE AU COMTÉ

TARTINE DU VENDANGEUR

Salade, maroilles chaud, magrets fumés, noix et raisins

sauce fromage et son gratin dauphinois

L'ENTREMET GLACÉ

aux biscuits roses et son caramel

LE NOUGAT GLACÉ

et son coulis de fraises et de pêches

DESSERTS AU CHOIX

LE SOUFFLÉ GLACÉ* au marc de champagne

*Avec alcool

CRÈME BRÛLÉE

APÉRO

COUPE DE CHAMPAGNE +6,00€/PERS.

RATAFIA DE CHAMPAGNE +4.50€/PERS.

COCKTAIL DE L'AUBERGE +3,00€/PERS.

ÀNOTER

CHOIX UNIQUE
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

GRATUITÉS

1 GRATUITÉ / 30 PERSONNES 2 GRATUITÉS / 50 PERSONNES

(VINS BLANC OU ROSÉ UNIQUEMENT SUR PRÉCOMMANDE)

MODIFICATION

POUR TOUTE MODIFICATION DU NOMBRE DE
PERSONNE, NOUS VOUS DEMANDONS

24 HEURES DE PRÉAVIS

SINON LA RÉSERVATION VOUS SERA

FACTURÉE.

MENU 28€		
COCKTAIL DE L'AUBER Jus d'orange, soho et liqueu		
	La planche de la ferme	
TERRINE DE CANARD aux raisins et au ratafia de c	hampagne et sa salade de filet de	dinde fumé
CONFIT DE CANARD et son gratin dauphinois		Tout vous est servi sur la même assiette
BRIE DE MEAUX		
LE DÉLICE DE REIMS et sa crème anglaise		
1 BOUTEILLE DE VIN F pour 3 personnes	ROUGE	
CAFÉ		