



CARTE AUTOMNE 2019

(midi & soir)

LES ENTRÉES

Croustade d'escargots forestière 14,00€
 Cuvée « Emotion » Blanc 2018 Bio


Moelleux chèvre & olives, 12,00€
Coulis de piquillos 
 Cuvée « Émotion » Blanc 2018 Bio


Foie gras mi cuit maison, confit d'oignon 17,00€
Gingembre et toast pain d'épices
 Cuvée « Château » Rouge 2017 Bio
=> Supplément « formule » + 5€

Tartare de thon à la façon du Chef 15,00€
 Cuvée « Château » Rosé 2018 Bio
=> Supplément « formule » + 3€

**Toutes nos entrées peuvent être servies
« en plat » avec supplément de 5€**


LES PLATS

Filet de dorade royale et son écrasé de 23€
Pomme de terre au basilic
 Cuvée « Château » Rosé 2018 Bio

Magret de canard sauce abricots & romarin 22,50€
 Cuvée « Château » Rouge 2017 Bio

Pavé de veau sauce aux morilles 29,50€
 Cuvée « Château » Rosé 2018 Bio
=> Supplément « formule » + 5€

Risotto aux cèpes 19€
 Cuvée « Emotion » Blanc 2018 Bio 


L'Aïoli du Chef (vendredi uniquement) 20€
 Cuvée « Emotion » Blanc 2018 Bio

LE FROMAGE

La planche de fromages de pays 15€
(2 personnes)
 Cuvée « Emotion » Blanc 2018 Bio

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille 7,50€
 Cuvée « Emotion » Blanc 2018 Bio

Parfait au miel et pistaches « maison » 9,00€
& sa marmelade de figes
 Cuvée « Château » Rosé 2018 Bio

Moelleux tout chocolat 8€
 Cuvée « Château » Rouge 2017 Bio


Clafoutis du jour 7,50€
 Cuvée « Château » Rosé 2018 Bio

Café ou thé gourmand 9€
=> Supplément « formule » + 2€

Marc provençal gourmand 12€
=> Supplément « formule » + 5€

**Tous nos plats sont servis avec les légumes
frais de notre jardin**

 Plat végétarien  Plat sans gluten

 Accords mets et vins

PRIX NETS, TVA INCLUSE 10% et 20%

COMPOSEZ VOTRE MENU

LA FORMULE DE L'AUBERGE

36€

3 plats au choix dans la carte

Entrée + plat + dessert

Avec un verre de vin CDP Bio au choix

MENU « PITCHOUN » 12€

Jus de fruits ou sirop à l'eau

Plat à la carte en version « junior »
(sauf pavé de veau)

Salade de fruits ou glace artisanale

*A disposition: chaise haute, table à langer,
coloriages...*

L'APERITIF MENTONE 20€

A partager 2 à 4 personnes

Carafe 50cl cocktail « Maison » à base de rosé Bio

Bouchées façon « tapas »

BRUNCH DU DIMANCHE

- Réservation conseillée -

SERVICE :

22€

À partir de 11h30 et jusqu'à 14h30 – fermeture Auberge à 15h00

ENFANT DE - de 10 ANS

12€

SUR BUFFET

Assortiment de salades

Plateaux de charcuteries et fromages

Tartes et cakes salés / sucrés

Entremets

Pains & viennoiseries

Boissons chaudes et softs

A LA DEMANDE

Crêpes

Œufs coque, mollet ou brouillé

EN SUPPLÉMENT

Le plat chaud servi à table

Grillade du jour et son accompagnement

+5€