


# 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**

 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€

 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



# 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€