

Corinne & François Lagrue et toute leur équipe  
sont heureux de vous accueillir à



# L'Auberge « Côté Rivière »

Depuis 2007, le label Maître Restaurateur vous garantit une cuisine authentique réalisée sur place à partir de produits frais sans aucun recours à des plats déjà préparés qu'il s'agirait simplement de " réchauffer ".

# Menu « Au bord de l'Ignon »

**30 €**

Cassolette de moules, crevettes et poireaux

ou

Ballotine de canard, abricots secs,  
chutney pommes et oignons rouges au Pinot noir

~ ~ ~

Dos de cabillaud au chorizo, soupe de lentilles vertes

ou

Noix de joue de bœuf confite aux escargots, sauce vin rouge, carottes fondantes

~ ~ ~

Plateau de fromages (trois fromages au choix) de la crèmerie du Plateau

ou

Moelleux aux pommes et amandes, caramel beurre salé

ou

Coque de chocolat et noix de coco

*Les changements dans ce menu entraîneront un supplément*

# La Carte

## NOS ENTRÉES ~

Foie gras de canard, chutney de pommes oignons rouges, cuisinés au vin rouge	19 €
Œuf meurette, sauce crémeuse à la truffe de Bourgogne	18 €
Le panier de légumes, huile de truffes de Bourgogne, fromage faisselle aux herbes	16 €

**NOS PLATS** *(pour les plats en direct 30 mn d'attente) ~*

Côte de veau, pommes de terre aux petits oignons	29€
Ris de veau aux morilles, pâtes fraîches	28€
Pigeon et foie gras poêlé, pomme mousseline, à la truffe de Bourgogne	32€
Risotto de cabillaud et noix de Saint-Jacques aux truffes de Bourgogne	26€

*Toutes nos viandes sont d'origine française.*

**NOS FROMAGES ~**

Plateau de fromage de la Crèmerie du Plateau	9 €
Fromage blanc faisselle (sucre, crème ou coulis)	5 €

# Menu de l'Auberge

52 €

48 € avec fromage ou dessert

Poêlée de noix de Saint Jacques, légumes de saison,  
beurre de truffes de Bourgogne

\*\*\*

Cocotte de ris et filet de veau aux morilles, pâtes fraîches

\*\*\*

Plateau de fromages de la crèmerie du Plateau

\*\*\*

Trois gourmandises

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

**NOS DESSERTS** (à commander en début de repas) ~

Cupcake chocolat spéculos, crème vanille brûlée 8 €

Ananas caramélisé à la vanille, sorbet citron vert 8 €

Moelleux au chocolat, crème glacée à la vanille Bourbon 9 €

**MENU POUR LES ENFANTS -12 ans**

**14 €**

Assiette de saucisson et tomates

~ ~ ~

Volaille ou poisson accompagné de pommes de terre

~ ~ ~

Glace ou sorbet de l'Auberge

Nous vous proposons pour vos déjeuners  
notre formule à 18 € et 21 €  
servie du mardi au samedi midi, hors jours fériés.

*Notre cuisine contient des allergènes, merci de nous faire part de vos intolérances, nous nous ferons un plaisir de vous guider.*

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS