



La carte vous est proposée tous les soirs ainsi que le dimanche midi

*Le chef travaille des produits de saison, certains plats peuvent donc être soumis à des modifications.
Composition des menus et des plats non contractuels, les ingrédients peuvent être modifiés à tout moment sans
préavis.*

NOS ENTRÉES

| | |
|--|------------|
| SALADE DU MÔLE (SAMOUSSAS DE REBLOCHON, DIOTS FUMÉS, CRUDITÉS, ŒUF) | 11€ |
| PANNA COTTA À LA RICOTTA, TRUITE FUMÉE ET GUACAMOLE | 12€ |
| POÊLÉE D'ESCARGOTS DE VIUZ, ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE RATTES, COPPA, CIBOULETTE ET NOISETTES | 12€ |
| FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ET COMPOTÉE DE POMMES VANILLÉES | 14€ |

NOS PLATS

| | |
|--|-------------|
| PORCELET CONFIT À BASSE TEMPÉRATURE ET CRÈME DE CÈPES | 21 € |
| ENTRECÔTE «BLACK ANGUS » SAUCE BÉARNAISE OU CRÈME DE CÈPES (ORIGINE : ARGENTINE) | 24 € |
| FILET DE SANDRE À LA CRÈME DE TOPINAMBOURS | 22 € |
| CÔTE DE VEAU ET JUS À LA TRUFFE | 27 € |
| FILET DE BAR AUX ÉCREVISSES | 24 € |
| BURGER SAVOYARD ET FRITES (STEAK CHAROLAIS, RACLETTE, BACON, OIGNONS CONFITS AU VIN BLANC, TOMATES ET SALADE) | 16 € |
| BURGER DE L'AUBERGE ET FRITES (STEAK CHAROLAIS, TOMATES, SALADE, CHEDDAR ET SAUCE BURGER) | 14 € |
| TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU PRÉPARÉ PAR LE CHEF, FRITES ET SALADE VERTE | 19 € |

NOS DESSERTS

| | |
|---|---------------------|
| CAFÉ GOURMAND (3 MINI DESSERTS) | 9 € |
| TARTE AU CITRON REVISITÉE | 7.50 € |
| CRÉMEUX AU TOBLERONE | 8.50 € |
| DESSERT SURPRISE DU CHEF | 8.00 € |
| COUPE CHARTREUSE VERTE (2 BOULES CHARTREUSE ET CHARTREUSE VERTE) | 7.50 € |
| COUPE LIMONCELLO (2 BOULES CITRON ET LIMONCELLO) | 7.50 € |
| COUPE DE GLACES* | 2 € la boule |

* Sorbets : cassis, citron, chocolat, fraise, framboise, pêche de vigne, fruits de la passion.

* Glaces : vanille, café, caramel beurre salé, Génépi, pistache, menthe-chocolat, Chartreuse, Rhum-raisins.

MENU ENFANT

******* (RÉSERVÉ AU MOINS DE 12 ANS) *******

UN VERRE DE SIROP OU UNE LIMONADE

BURGER DE L'AUBERGE

(STEAK CHAROLAIS, TOMATES, SALADE, CHEDDAR ET SAUCE
BURGER)

OU

STEAK CHAROLAIS

GARNITURE AU CHOIX : FRITES OU LÉGUMES DU JOUR

FUSÉE OASIS POP OU COMPOTE DE POMMES OU BOULES DE GLACE*

* *Sorbets : cassis, citron, chocolat, fraise, framboise, pêche de vigne, fruits de la passion.*

* *Glaces : vanille, café, caramel beurre salé, Génépi, pistache, menthe-chocolat, Chartreuse, Rhum-raisins.*

MENU À 29€

ENTRÉE

TATIN DE CHÈVRE AUX POMMES, SALADE MÊLÉE ET JAMBON CRU
DE SAVOIE

OU

POÊLÉE D'ESCARGOTS AU CHORIZO ET CRÉMEUX DE POLENTA

PLAT

CASSOLETTE DE SOT L'Y LAISSE DE POULET GRATINÉE AU
PARMESAN ET COULIS DE TOMATES-CERISES AU BASILIC

OU

MILLEFEUILLE DE ROUGET BARBET, PETITS LÉGUMES ESTIVAUX ET
JUS SAFRANÉ

DESSERT

TARTELETTE AU CITRON ET FRAISES FRAÎCHES

OU

BROWNIE AU CHOCOLAT, NOIX DE PÉCAN ET PIGNONS DE PIN

OU

COUPE CHARTREUSE VERTE OU COUPE LIMONCELLO

MENU À 36€

COMPOSEZ VOUS MÊME VOTRE MENU SELON VOS ENVIES....

ENTRÉE, PLAT, PLATEAU DE FROMAGES ET DESSERT

