Menu de l'Auberge de la Croix Perrin

39.90€ par personne

Nos Entrées

Ravioles d'escargot - *servi avec sa crème de persil*

Focaccia – *garni de jambon à la truffe*

Cervelle de canut de la Croix Perrin – *gravlax, crevette, échalote, ciboulette, ail*

Crème brûlée au foie gras - *curiosité du chef*

Nos Plats

Travers de porc - *caramélisé en cuisson lente*

Tataki de bœuf - *à la japonaise, sauce karaage*

Epaule de veau façon tajine – *servi avec courgettes, navets et carottes*

Toutes nos viandes sont accompagnées de gratin Dauphinois et petits légumes

Filet de bar *sauce au beurre blanc*

Filet de sandre *sauce à l'oseille*

Tous nos poissons sont accompagnés de purée de pommes de terre et petits légumes

Nos Desserts

Jardin renversé - *mousse au chocolat revisitée*

Tarte myrtille - *amandine*

Tarte Tatin - *servie avec une glace vanille*

Omelette Norvégienne vanille, framboise* *coulis de fruits rouges*

Flambée en salle **<u>* Dessert unique pour tout le groupe uniquement</u>**