

*Le chef vous propose une cuisine du terroir
Nos préparations sont faites maison avec des produits locaux*



Carte de l'Auberge de la Grange aux Oies



Menu dégustation du chef

Menu servi uniquement pour toute la table

**Terrine de foie gras mi cuit, confit d'oignons rouges et sa brioche grillée*

1 verre de Pouilly Fumée

**St Jacques poêlées, sauce beurre blanc*

**Granité au champagne*

**Tournedos de Veau Rossini, sauce morilles et ses légumes du maraîcher*

1 verre de graves 2016, La Gravelière

**Plateau de fromages affinés et son mesclun en folie*

**Soufflé chaud au chocolat*

1 coupe de Champagne

Menu découverte du chef

Entrée/plat/dessert

Entrée/plat/fromage/dessert

* Terrine de campagne, coeur foie gras et ses condiments

* Tourte de pied de cochon grillé

* Velouté de butternut aux éclats de châtaigne

* Filet de dorade Cebaste, sauce curcuma

* Bavette à l'échalote

* Rognons de veau à la solognotte

Plateau de fromages affinés et son mesclun en folie.

* Crumble pomme-poire, glace vanille de Madagascar

* Clémentine pochée au sirop safrané

* Duo de mousses aux chocolats (blanc et noir)

Carte

Entrées

Ceviche de truite à l'huile d'olive au basilic

Terrine de foie gras mi cuit , confit d'oignons rouges et brioche grillée

Escalope de foie gras poêlée sur son pain d'épices

Croûton de Chavignol panné et ses jeunes pousses de salade

Poissons

Médailon de lotte , sauce crème d'ail

St Jacques poêlées , sauce beurre blanc

Filet de Turbot en croûte d'épices

Poêlée de gambas , flambée aux Whisky

Viandes

Entrecôte black angus, sauce au choix (béarnaise, poivre, roquefort)

Ris de veau "cœur" meunière

Filet de bœuf Rossini sauce morille

Souris d'agneau braisée au Porto

Rognons de veau à la solenoise

Magret de canard cuit basse température , sauce à l'orange

Carte

Fromages

Plateau de fromages affinés et son mesclun en folie

Desserts

Crumble pomme - poire , glace vanille de Madagascar

Soufflé chaud aux Grand Marnier

Clémentine pochée au sirop safranée

Entremet trois chocolats et son croustillant

Duo de mousses aux chocolats (blanc et noir)

Café gourmand



Le chef et son équipe vous remercient

Pour tout renseignements concernant les allergènes, un descriptif est disponible à l'accueil du restaurant

