



AUBERGE DE VEZON

maître restaurateur

ENTRÉES

Cuisses de grenouilles à la provençale	20 €
Les 6 escargots - 7 € / Les 12 escargots	14 €
Poulpe en persillade , coulis de poivrons & chorizo	15 €
Truite fumée maison	16 €
Chèvre chaud de chez Céline , pané & crème d'ail des ours	13 €
Foie gras , brioche maison & chutney du moment	20 €

PLATS

Risotto aux cèpes , magret fumé & copeaux de parmesan	22 €
Cabillaud rôti , asperges vertes, fregola sarda & crème d'ail des ours	27 €
Paleron de bœuf cuisson basse température & sauce vin rouge	20 €
Assiette de l'Auberge <i>(Jambon blanc, jambon cru, fromage blanc aux herbes, salade & pommes de terre rôties)</i>	18 €
Tartare de bœuf de la maison	22 €
Burger de l'Auberge <i>(Pain brioché, steak haché, mayonnaise fumée, lard croustillant maison, oignons rôtis & tome)</i>	20 €
Pièce de bœuf du moment	26 €
Souris d'agneau braisé cuisson basse température	28 €
Croustillant de pieds de porc & sauce aux morilles	24 €
Rognons de veau aux deux moutardes	22 €
Ris de veau rôtis & jus réduit aux morilles	35 €
Tête de veau aux deux sauces	22 €

PLATS VÉGÉTARIENS 18 €

- Risotto** aux légumes ou **pâtes** aux légumes
Pommes de terre rôties, fromage blanc aux herbes & salade

Supplément de pommes de terre rôties 5 €

Pour vous satisfaire dans la mesure du possible, merci de préciser vos intolérances & allergies dès la prise de commande

Prix nets