

Carte Automne / Hiver

*La rôtisserie de L'Epicurien au feu de bois
(hêtre et chêne)*

« Dégustez une viande autrement »

« Les spécialités de L'Auberge »

Escargots de Bourgogne (cuisinés au Chablis) 7.20 € 13.20 €

Œufs en meurette (œufs pochés au vin de Bourgogne) 8.40 € (entrée)

	Entrée	Plat
Salade fraîcheur (verte, tomate, parmesan)	6.20 €	
Salade d'endives aux agrumes	7.00 €	13.50 €
Salade d'hiver (verte, noix, betterave rouge et mimolette)	7.70 €	15.00 €
Salade de Truite fumée du Sud Ouest (Salade verte, pommes, oranges, saumon fumé)	10.00 €	19.00 €
Salade de l'Epicurien (Salade verte, noix pilées, fromage d'abondance)	7.20 €	
Salade des Alpes (Salade verte, gruyère de Savoie, tomate, noix)	8.00 €	15.00 €
Salade du Semnoz (Salade verte, tomme, oignons, tomate, jambon fumé, œuf poché)	9.00 €	16.50 €
Salade des Aravis (Salade verte, poitrine fumée, noisette, reblochon sur toast chaud)	8.50 €	15.50 €
Salade Périgourdine (Salade verte, magrets de canard fumés, gésiers confits)	10.00 €	18.00 €
Terrine de campagne maison	8.50 €	
Jambon fumé et saucisson de Savoie	9.00 €	

Provenance de nos viandes : France, UE .

La Carte de la Rôtisserie au feu de bois

Travers de Porc au miel et piment 21.50 €

Travers Ribs au grill

Côtelettes d'Agneau 22.50 €

3*Côtelettes cuites au feu de bois

Pave de Rumsteck 220 gr 21.50 €

Pavé de Bœuf cuit au feu de bois

Entrecôte 250 gr 23.50 €

Entrecôte cuite feu de bois

Côte de Bœuf 31.00 €

Côte de Bœuf cuite à la rôtissoire (450 gr)

Côte de Veau 32.00 €

Côte de Veau avec Os (300 gr)

Andouillette 5 A façonnée à la main 20.50 €

Poisson : selon arrivage du jour 21.00 € à 23.00 €

Les Formules Epicuriennes

E/ 30 €

6 Escargots de Bourgogne
Ou Salade de L'Epicurien

Pavé de Bœuf (220grs)
Ou Andouillette 5 A à la moutarde ancienne de chez Fallot
(Association amicale des amateurs d'andouillette authentique)

Dessert du jour

P/ 34 €

6 Escargots de Bourgogne
Ou Salade d'endives aux agrumes
Ou Salade d'Hiver (verte, noix, betterave rouge et mimolette)
Ou Truite saumonée fumée à l'orange et aux pommes

Entrecôte (250 grs)
Ou Travers de Porc au miel et piment
Ou Côtelettes d'agneau au thym du potager
Ou Poisson selon arrivage

Fromage de Savoie ou Faisselle de Lornay
Mousse au chocolat ou Froid chaud

I/ 40 €

12 Escargots de Bourgogne
Ou Œufs en meurette (œufs pochés au vin de Bourgogne)
Ou Terrine de L'Epicurien
Ou Salade Périgourdine (magrets canard fumé, gésiers confits)

Côte de Bœuf individuelle (450grs)
Ou Côte de Veau individuelle (300grs)
Ou Gambas à l'ail de Provence et crème persillée

Fromage de Savoie ou Faisselle de Lornay
Dessert à la carte

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un choix de 5 moutardes artisanales des Ets Fallot à Beaune (Bourgogne)

L'Auberge est ouverte :

Midi : mercredi, jeudi, vendredi et dimanche

Soir : mercredi, jeudi, vendredi et samedi

Midi : mercredi et jeudi

Menu du jour 15.50 €

Formules rôtisserie de 22 € à 34.00 €

Deux entrées à choix

Viande ou poisson

Deux desserts à choix (minimum)

Vendredi

Gambas à 15.50€

Formules rôtisserie de 22 € à 34.00 €

Dimanche

Formules 30.00 € ; 34.00 € ; 40.00 € + carte

Soir : Formules 30.00 € ; 34.00 € ; 40.00 € + carte

Mercredi et jeudi soir : offre : deux repas* + une nuitée
*(2 personnes) + 2 petits-déjeuners 145 € *(boissons non comprises)*

Mercredi, jeudi et vendredi soir

26 € Menu terroir Savoyard : le BERTHOUD

Fromage d'abondance fondu, pomme de terre, charcuterie de Savoie et salade verte)

Terminez vos soirées autour du piano de François

**Au 1 janvier 2012, les prix ont été ajustés en raison de l'augmentation de la TVA à 7%*