

A la Winstub contemporaine A Côté... de l'Auberge,

MENU « Dîner à Côté » -30

La bolée de soupe froide de petits pois,

fromage frais aux fines herbes & trait d'huile d'olive

Ou

Un œuf fermier servi coulant, *crémeux & fricassée de champignons*

Souris d'agneau longuement confite en cocotte, *dans l'idée d'un navarin printanier*

Ou

Filets de poissons nobles en panaché, *petits légumes verts au cerfeuil & des misserlés cuisinés dans un beurre blanc citronné*

Salade de fruits rouges & orange

'kombucha' maison à la citronnelle du Jardin

Ou

*Notre bien grosse île flottante
tout plein de crème anglaise à la vanille Bourbon*

- *Prix nets en euros par personne, service & sourires compris* -