

# L'Auberge la Jument Verte

Bienvenue dans l'univers de Vincent.

Toute l'équipe est heureuse de vous accueillir et vous souhaite de passer un agréable moment.

## Carte Blanche au Chef

**53 € LE MENU DEGUSTATION** servi en 7 plats (hors boissons)

Partez en terre inconnue et voyagez en toute confiance à la découverte de la cuisine de notre chef Vincent, un autodidacte passionné par le travail et la saveur des produits frais. Pour des raisons de fluidité de service, ce menu est à choisir pour l'ensemble de la table (jusqu'à 6 pers maximum si plus merci de nous le réserver au moins 24 heures à l'avance). Merci de votre compréhension. (Jusqu'à 13h30 et 21h00)

## La Carte

### Entrées

- 19.00 €** Foie gras de canard maison, chutney de fraises
- 19.00 €** Carpaccio de langoustines, framboises et glace persil
- 18.00 €** Homard rôti, ravioles aux cèpes
- 10.00 €** Les entrées du menu

### Plats **Nos viandes sont d'origine française et européenne**

- 29.00 €** Noix de Saint Jacques, épinards, panais
- 29.00 €** Lotte cuite à l'huile de persil, mousse de pomme de terre et crumble à l'ail
- 28.00 €** Filet de Bœuf à la plancha, artichaut-chorizo et légumes
- 19.00 €** Les plats du menu

### Fromages **Le bar à fromages vous attend à partir de 8.00 €**

### Desserts

- 12.00 €** Le café des gourmands (accompagné de 3 mini desserts)  
Avec un thé + **0.50 €**
- 9.00 €** Les desserts du menu

---

Prix nets TTC