

L' Auberge des Cèdres

L'équipe vous accueille dans un cadre chaleureux
le soir du lundi au vendredi (d'Avril à Octobre)
et le soir du Lundi au Samedi (de Novembre à Mars)



L'hôtel est labellisé Logis de France
ce qui est un gage de qualité reconnue
dans l'hôtellerie et par le ministère du tourisme.



La Carte

ENTRÉES

Charcuterie de fête.....	8,00 €
Feuilleté d'escargots.....	8,50 €
Feuilleté de St Jacques.....	9,50 €
Assiette de saumon fumé.....	11,00 €
Pain de brochet et écrevisses tiédi.....	13,00 €
Assiette de foie gras aux figues.....	16,00 €

PLATS (servis avec une garniture)

Blanquette de dinde.....	13,00 €
Jarret de porc et son jus.....	13,50 €
Cuisse de canard à l'orange.....	15,20 €
Civet de cerf aux griottes.....	16,00 €
Blanquette de veau.....	16,00 €
Estouffade de sanglier aux châtaignes.....	16,50 €
Pavé de cerf aux morilles.....	20,50 €

POISSONS (servis avec une garniture)

Origami de cabillaud St Jaques.....	15,60 €
Papillote de Capitaine et gambas.....	15,60 €

FROMAGE

Sec ou blanc.....	4,50 €
-------------------	--------

Garniture aux choix : Tagliatelles, gratin dauphinois, frites, Tatin d'oignons ou riz.

* * * *

DESSERTS

Baba au Rhum.....	6,00 €
Cœur fondant au chocolat.....	6,00 €
Mousse au chocolat.....	6,00 €
Rubisfère (yaourt, framboise).....	6,00 €
Trio de Panacotta.....	6,00 €