

Auberge du Cud'Poulot

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais

Entrées à la carte

- Œufs pochés en meurette 13€
- Foie gras de canard maison 22€
- Œufs pochés sauce époisse 15€
- Terrine de saison 12€
- Visite du potager (velouté) 9€
- Six escargots beurre d'ail maison 11€
- Douze escargots beurre d'ail maison 22€
- Saumon gravlax pickles 19€

Plats à la carte

- Tête de veau sauce gribiche 18€
- Coeur de rumsteack sauce au choix* 24€
- Duo ris de veau et rognons sauce au choix* 29€
- Délice du pêcheur 24€
- Poisson du moment 19€
- Burger du chef 24€
- Bréchets de poulet crème à la persillade * 21€
- Tartare de boeuf 22€
- Oeufs meurette 16€ ou époisse 18€ (avec accompagnements)

Fromage

7€50

Suggestion du jour

(uniquement du lundi au vendredi midi
sauf jours fériés)

Plat du jour 14,50€

Dessert ou fromage du jour 4€

Menu 35,50€

(entrée - plat - fromage ou dessert)

- Œufs pochés en meurette ou époisse
ou
- Terrine de saison
ou
- Saumon gravlax pickles
ou
- Cassolette d'escargots aux
champignons

- Tête de veau sauce gribiche
ou
- Poisson du moment
ou
- Burger du chef
ou
- Bréchets de poulet sauce crémée à la
persillade

Fromage et/ou dessert

Menu enfant 13,50€

Sirop à l'eau

Brochette de bœuf ou poisson

Deux boules de glace au choix

*possibilité d'avoir une sauce crème morille avec un
supplément de 6€00