

# Auberge des Planchas

## Auberge des Planchas

### Menu

#### ***Carpaccio de Saumon à l'Aneth***

*Fines tranches de saumon mariné, aneth, huile d'olive, agrumes*

Ou

#### ***Salade au Chèvre chaud***

*Chèvre, miel, crudités*

*Lentilles vertes, tomates...*

Ou

#### ***Foie gras de Canard***

*Chutney d'échalotes, Pain d'épices*

*Mesclun de salade,*

.....

#### ***Papillote de Saumon***

*vin blanc et petits légumes*

Ou

#### ***Vol au Vent aux Girolles***

.....

#### ***Caille farcie***

Ou

#### ***Filet mignon de Porc en Croute***

Ou

#### ***Le Roti de Veau à l'oseille***

Ou

#### ***La cuisse de canard aux champignons des bois***

*Les viandes seront accompagnées de notre  
« Traditionnel gratin dauphinois »*

.....

***Les fromages affinés,  
Ou faisselle « Maison »***

.....

#### ***L'assiette gourmande***

Ou

***« L'Omelette Norvégienne »***

*Flambée et servie devant les clients*

***Repas de fêtes : Possibilité de divers gâteaux, renseignez-vous***



*« Menu spécial groupe à partir de 20 personnes »  
Veuillez choisir un menu unique pour l'ensemble du groupe*

*vin\* et café compris*

*\*1 bouteille / 4 personnes  
« Côte du Ventoux rouge ou rosé ou Bergerac en blanc » :  
(Caves Molière)*

Tarif Menu 2 plats : entrée + plat + fromage + dessert 26,80€

Tarif Menu 3 plats : entrée + entrée chaude + plat + fromage + dessert 30.50€

*Pour vos apéritifs, nous vous proposons notre  
Apéritif « maison » : « Framboisine »*

*Vin rosé au parfum de framboises, gingembre...  
2,50€*

---

*Dérogation Spécial Banquet jusqu'à 3h00 du matin  
5€ par personne*

---

*Un acompte de 5€ par personne sera demandé à la réservation  
Merci*

**Tél** : 04 71 05 03 04 - **email** : aubergedesplanchas43@gmail.com