

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 25 personnes adultes »

Veillez 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 26,50€

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...
2.40€***

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

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

***L'Auberge des Planchas sera ravie de vous accueillir, découvrez une restauration raffinée alliant
modernité et tradition...***

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