

Auberge du Vieux Bois

Menu Traditionnel

Menu à 28€

Planche de Montagnarde

Ou

Gratin de Poire au Bleu de Gex

Ballotine de Volaille et sa sauce au Foie gras

Ou

Pavé de Saumon et son Risotto de Betterave

Assiette de fromages

(Supplément de 3€)

Crème brûlée

Ou

Fondant au Spéculoos

Forfait boissons

Forfait n°1 : 10€

1 Kir cassis,

1 bt d'Aligoté du Bugey /5 pers et 1 bt de Côtes du Rhône Orior/ 5 pers,

1 expresso ou 1 thé nature

Forfait n°2 : 12€

1 coupe de Pétillant du Bugey,

1 bt de Machuraz du Bugey /5 pers et 1 bt de Côtes du Rhône Rasteau/ 5

pers, 1 expresso ou 1 thé nature

Menu Gastronomer

Menu à 69€

1 coupe de Champagne

Carpaccio de Saint-Jacques

Pavé de Bœuf aux Morilles

Assiette de Fromages

Café Gourmand

1 Verre de Blanc Moelleux /personnes

1 Bouteille pour 5 de Domaine Sirius

**AOP Bordeaux*

(Toutes autres Boissons chaudes entraîneront un supplément)



Tous nos plats sont réalisés à partir de produits bruts et disposent de la mention « Fait Maison »