

Auberge du Vieux Bois

Menu Traditionnel

Menu à 28€

Planche de Montagnarde

Ou

Croustillant de Chèvre au miel

Souris d'Agneau à la Bière et au Pain d'épices

Ou

Pavé de Saumon à l'émulsion de Cresson

Assiette de fromages

(Supplément de 3€)

Crème brûlée au Nutella

Ou

Charlotte aux 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 Gastronomique

Menu à 69€

1 coupe de Champagne

Terrine de foie gras et sa confiture

Pavé de Bœuf aux Morilles

Assiette de Fromages

Ou

Fromage blanc

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 »*