



Plats à emporter

ENTRÉES

- Foie gras mi-cuit maison au Sauternes. 55€ les 500 g ou 105€ le Kilo
- Saumon mariné à l'aneth gravlax 45€ les 500 g ou 80€ le kilo
- Soufflé de Saint-Jacques aux herbes, sauce champagne 9€
- Escargots de Bourgogne au beurre persillé maison (12 escargots) 9€
- Plateau de fruits de mer 39€ par personne (mini 2 personnes)
(soit un demi-tourteau, crevettes grises, crevettes roses, bulots, bigorneaux, 6 huîtres, langoustines, citron, beurre ½ sel, vinaigre échalote et aïoli).



PLATS

- Volaille de Bresse à la crème d'Étrez 13€50 la portion
- Volaille de Bresse à la crème d'Étrez aux morilles et vin jaune, 16,50€ la portion
- Risotto de Saint-Jacques, sauce crustacés 15€ la portion
- Suprême de chapon à la crème d'Étrez et aux morilles 16€ la portion

GARNITURES

- Purée de pommes de terre à la châtaigne 3€ la portion
- Gratin dauphinois aux cèpes 3,5€ la portion
- Gratin de cardons à la moelle 4€ la portion
- Poêlée de légumes de saison 3€ la portion

COMMANDE JUSQU'AU 16 DECEMBRE
aubergelervermont@gmail.com ou au 09.82.45.79.32

