

Plats à emporter

ENTRÉES

- Foie gras mi-cuit maison au Sauternes. 65€ les 500g ou 120€ le Kilo
- Saumon mariné à l'aneth, 45€ les 500g ou 80€ le kilo
- Soufflé de Saint-Jacques aux herbes, sauce champagne 9€
- Escargots de Bourgogne au beurre persillé maison (12 escargots) 9€

PLATS

- Volaille de Bresse à la crème d'Etrez 13€50 la portion
- Volaille de Bresse aux morilles, 17€ la portion
- Suprême de chapon aux morilles, 16,50€ la portion
- Risotto de Saint-Jacques, sauce Noilly Prat 15€ la portion
- Gratin de fruits de mer, fondue de poireaux, sauce crustacés, 12,50€ la portion

GARNITURES

- Gratin Dauphinois aux cèpes 3,5€ la portion
- Gratin de cardons à la moelle 3,5€ la portion
- Poêlée de légumes de saison 3€ la portion

COMMANDÉ JUSQU'AU 19 DECEMBRE

aubergelervermont@gmail.com ou au 09.82.45.79.32