



LA CARTE

*Le Chef de l'Auberge travaille des produits frais de saison pour rester fidèle au terroir.
Les plats de la carte dépendent de son marché actuel.*

LES ENTRÉES

Salade beaujolaise	12€
Escargots à la moëlle et beurre persillé	17€
Terrine à l'andouillette Bobosse	12€
Œufs en meurette	12€
Saucisson brioché	14€
Os à la moëlle	12€

LES PLATS

Andouillette de Bobosse	21€
Faux-filet charolais poêlé	25€
Véritable tablier de sapeur	22€
Filet de carpe au Juliéna	21€
Cocon de brochet, épinard frais	20€
Tête et langue de veau sauce gribiche	22€
Poulpe grillé	21€
Croustade de ris de veau, crème et morilles	24€
Choucroute maison	21€

LES FROMAGES

Saint-Marcelin affiné	7-10€
Faisselle de fromage blanc, crème AOP ou coulis maison	6€

LES DESSERTS

Baba au rhum de l'Auberge	9€
Tarte praline	8€
Tarte tatin	8€
Crème brûlée	9€
Salade de fruits frais	7€
Coupe vigneronne au marc de Bourgogne	8€

