

Auberge de Mulcey

Assortiment apéritif (à partager pour 2 personnes)

- ❖ Assortiment de cochonnailles 7 €
- ❖ Assortiment de cochonnailles et fromages 9 €

Les entrées

- ❖ Foie gras de canard maison mi-cuit,
gelée au porto et chutney d'oignons rouges 19 €
- ❖ Duo de saumon bomlo de Norvège maison :
saumon gravlax et saumon fumé,
crème de raifort, câpres et oignons rouges 18 €
- ❖ Eventail de melon de France, jambon de serrano
et sorbet melon arrosé de porto 16 €
- ❖ Panaché de tomates variés et burrata au pesto,
accompagné de légumes grillés 14 €
- ❖ Salade César, filet de poulet mariné, Entrée : 14 €
parmesan en copeaux, croûtons, sauce César Plat : 18 €
- ❖ Salade de chèvre et brebis à l'huile de noisette : Entrée : 14 €
feuilleté de rocamadour au miel, féta mariné Plat : 18 €
et chips de bacon
- ❖ Assortiment de crudités et œuf dur 10 €

Les Plats

- ❖ Assortiment de poissons grillés selon arrivage, crème à l'ail 25 €
- ❖ Filet de poisson du marché rôti, sauce à l'échalotte 21 €
- ❖ Carré d'agneau grillé, jus corsé au romarin 26 €
- ❖ Paleron de veau mariné et confit
en basse température, snacké, sauce barbecue 23 €
- ❖ Pièce de bœuf grillée selon le marché 19 €
(beurre maître d'hôtel ou sauce bleu ou sauce poivre vert)
- ❖ Carpaccio de bœuf au pesto, accompagné de salade roquette 18 €
- ❖ Tête de veau aux deux sauces (sauce gribiche et vinaigrette),
pommes de terre vapeur, œufs durs, oignons et câpres 17 €

*Tous nos plats sont garnis de féculents
et de légumes du jour.*

Prix nets, service compris

Auberge de Mulcey

Fromage et les desserts traditionnels

- | | |
|---|-----|
| ❖ Assortiment de fromages et salade verte | 7 € |
| ❖ Ile flottante maison,
crème anglaise aux gousses de vanille et sauce caramel | 6 € |
| ❖ Mousse au chocolat noir maison | 6 € |
| ❖ Tarte aux fruits du moment,
accompagné de sa boule de glace | 7 € |
| ❖ Salade de fruits frais | 7 € |
| ❖ Crème brûlée façon catalanne | 8 € |
| ❖ Irish coffee | 8 € |

Tous ces desserts sont faits « maison »

Les plaisirs glacés

- | | |
|--|-----|
| ❖ Coupe de glace deux boules avec ou sans chantilly | 6 € |
| ❖ Coupe de glace trois boules avec ou sans chantilly | 8 € |
| ❖ Coupe de glace deux boules arrosées | 8 € |
| ❖ Coupe « Dame Blanche », meringue maison
glace vanille, chocolat chaud maison et chantilly | 8 € |
| ❖ Café liégeois, glace café, espresso et chantilly | 8 € |
| ❖ Chocolat liégeois, glace chocolat noir,
chocolat chaud maison et chantilly | 8 € |
| ❖ Pêche Melba, glace vanille,
pêche pochée, coulis de fruits rouges et chantilly | 8 € |
| ❖ Profiteroles maison, glace vanille,
chocolat chaud maison et chantilly | 9 € |

Les Glaces : vanille, café, chocolat, pistache, noix de coco,
caramel beurre salé et rhum-raisin

Les Sorbets : citron, fraise, framboise, fruit de la passion
mirabelle

Prix nets, service compris