



AUBERGE DE PORTOUT

MENU À 22€

ENTRÉE

Terrine de poisson,
coulis de tomates maison

ou

Salade César

(SALADE MIXTE, POULET, PARMESAN, OEUF DUR)

PLAT PRINCIPAL

Quenelles de brochet à la bisque
de Homard

ou

Mignon de porc au cidre de Savoie

DESSERT

Tarte poire / amande

ou

Tiramisu au Speculoos

SUPPLEMENT FROMAGE SEC OU FAISSELLE
3.00€/ PERS

TOUS NOS PLATS PRINCIPAUX SONT SERVIS
AVEC DES LÉGUMES DE SAISON ET GRATIN DE
POMMES DE TERRE.



AUBERGE DE PORTOUT

MENU À 27€

ENTRÉE

Salade verte, truite fumée et toast de rillettes de poissons

ou

Terrine de lapin aux olives

PLAT PRINCIPAL

Filet de Sandre meunière

ou

Cuisse de canard au miel de Chindrieux

DESSERT

Tarte aux myrtilles

ou

Entremet au chocolat

SUPPLÉMENT FROMAGE SEC OU FAISSELLE
3.00€/ PERS

TOUS NOS PLATS PRINCIPAUX SONT SERVIS
AVEC DES LÉGUMES DE SAISON ET GRATIN DE
POMMES DE TERRE.

SUPPLÉMENT FORMULE BOISSON

Formule 1 à 6.00€ par personne :

Kir Myrtilles 10 cl, $\frac{1}{4}$ de vin au pichet par personne, Jacquère blanc et Gamay rouge cave de Chautagne, café.

Formule 2 à 9.50€ par personne :

Kir myrtilles 10 cl, 1 bouteille pour 6 de Roussette de Savoie Yannick Thonet, 1 bouteille pour 6 de Pinot Edmond Jacquin, café.

Nous pouvons également vous préparer un menu sur-mesure pour un repas coté restaurant ou un apéritif dînatoire dans notre jardin.

N'hésitez pas à nous contacter pour tout type d'événements.

Nous nous tenons à votre disposition pour que vous passiez un moment inoubliable.