

L'Eté à l'Auberge

Le « Sans Souci »

Claude vous suggère une cuisine de l'instant 32,00
Servi avec les vins choisis par Catherine 40,00

La Ronde des Saladiers de l'été

La Pêche du Lac : la Féra

ou

Le Plat choisi de la Cuisine Bourgeoise

ou

La Tourte d'Agneau et sa Salade

Le Plateau de Fromages affinés « Boujon »

La Gourmandise de l'Auberge

Le « Menu sympa »

(Pour nos jeunes clients)

à ~~14,00~~ 12,40

Le « Souper » à 19,50

(Entrée et Plat du jour, Plateau de fromages ou Gourmandise)

Uniquement le soir

Le « Bacouni » à 45,00

(Menu dégustation de poissons du Léman)

Dès 2 personnes, sur commande

Le « Déjeuner du Dimanche » à 30,50

(Menu unique, servi le dimanche midi, avec choix et Table des Desserts)

La Carte

Les Classiques de l'Auberge

Le Soufflé au Fromage d'Abondance 10,00

Les Charcuteries en Chablais 13,00

Notre Assiette de Jambon fumé 9,00

La Brandade fraîche de Féra 9,50

La Salade de Queues d'Ecrevisses 18,00

Les Entrées

La Vinaigrette d'Herbes de Saison 5,50

Le Mille-feuille de Légumes grillés au Parmesan et au Pistou 11,00

La Nage de Ravioles d'Ecrevisses 18,00

La Terrine maison, Oignon confit 9,50

Le Foie Gras frais de Canard 16,50

Le Foie Gras poêlé, Compotée de Rhubarbe 18,50

La Pêche du Lac

Poisson frais en provenance exclusive du Léman,

Selon la pêche, nous vous proposons Omble, Truite, Féra, Brochet, Lote, Perche, Ecrevisse accommodés ainsi, pour la saison :

Le Filet de Féra à la « Meunière » ou Vapeur 16,80

Le Filet de Féra à la Crème et Vin Jaune du Jura ~~22,80~~ 20,00

L'Assiette de Filets de Perche façon Auberge 24,50

L'Ombre Chevalier servi entier 8,50 les 100g

La Friture avec Salade, Pommes nature et Sauce Tartare 20,00

Les Plats robustes

Le Carré de Porcelet braisé en jardinière 17,50

Le Filet Mignon de Veau aux Morilles 22,50

Le Boeuf dans l'Entrecôte et son Gratin 19,50

Le Fromage

Le Plateau de Fromages affinés « Boujon » 6,80

Le Dessert

La Carte des Gourmandises Maison de 5,30 à 6,80