

## *Les Viandes*

Filet de bœuf argentin, sauce au foie gras,  
légumes du marché pommes poires

27€

Carré d'agneau fermier en croûte provençale,  
ratatouille provençale,  
jus corsé à la fleur de thym, pommes poires

26€

Pavé de veau sauce foie gras,  
trilogie de légumes, pommes poires

24€50

Filet mignon de veau sauce aux morilles,  
pommes poires

27€50

Rumsteck sauce au poivre vert  
ou sauce pinot noir  
à l'échalote, gratin de pommes de terre à la truffe

21, 50€

Tête et langue de veau, sauce ravigote,  
sauce vinaigrette, pommes à l'eau

16€50

*Nous vous proposons également des plats à emporter,  
n'hésitez pas à vous renseigner*

Auberge du  
CYGNE

*La Carte*



## *Les Entrées*

Saumon fumé sur galette grand-mère  
à la crème de raifort  
12€50 / En plat 15€50

Soupe de poissons à la marseillaise  
avec son aioli et ses croûtons  
9€50

Dodine de foie gras mi-cuit au torchon,  
son chutney et pain de campagne grillé  
13€50 / En plat 17€50

Salade océanique avec nos poissons d'arrivage  
11€50 / En plat 16€50

Chèvre chaud en manteau de sésames  
et mesclun de salade  
13€50

Salade Maison  
(divers germes poêlés et champignons frais)  
8€50 / En plat 12€50

Carpaccio de bœuf à la catalane,  
copeaux de parmesan  
15€50

Velouté de saison  
7€50

## *Les Poissons*

Filet de lieu jaune à la croûte de pesto  
linguine 23€

Blanc de sandre à la façon du Chef, Risotto 24€

Filet de Saint Pierre sur lit de choux,  
sauce Noilly Pratt, pommes vapeur 24€

Brochette de gambas et de Saint Jacques  
gratinée au pesto, risotto  
et sauce safranée pesto 24€50

## *Plat végétarien*

Lasagnes aux légumes 12€50

## *Nos coups de cœur*

Buwespaetzle (Mercredi soir uniquement) 12€50

Cuisses de grenouilles  
(Mercredi soir uniquement) 14€50