



Semaine du 1^{er} décembre 2025

Déjeuners – 12H30

8 places restantes

Mardi 02 décembre / 25.00 €

Auberge Sud-ouest

Mise en Bouche régionale

Salade Périgourdine

Poulet cocotte grand-mère

Plateau de fromages

Moelleux aux noix & mousse à

l'Armagnac

Mignardises

Vendredi 05 décembre / 16.00 €

Potage Julienne Darblay

Poulet sauté chasseur, légumes glacés

Mousse au chocolat au lait





Semaine du 1^{er} décembre 2025
Dîner – 19H30

Complet

Jeudi 04 décembre / 29.00 €

Saveurs des Alpes

Cocktail Negroni Sbagliato &
Mise en bouche de Théo

Cappuccino de potimarron aux éclats de lard fumé,
Chantilly de Beaufort

Jambonnette de volaille fermière farcie aux mousserons,
Jus réduit au Gamay

Trompettes de la mort, déclinaison de racines

Fromages de nos alpages

Poire pochée au sirop d'épicéa, flambée à la Chartreuse,
Biscuit moelleux à la noisette & crème montée à la vanille

Mignardises





Semaine du 08 décembre 2025

Déjeuners – 12H30

Mardi 09 décembre / 18.00 €

5 places restantes

Quiche au saumon et épinards

Blanquette de veau, Riz Pilaf

Choux craquelin au pralin,
Sauce caramel & crème montée

Vendredi 12 décembre / 18.00 €

2 places restantes

Soupe Pho Bo

Filet de limande aux clémentines,
Flan de fenouil aux crustacés

Savarin exotique

Mercredi 10 décembre / 18.00 €

Velouté de Topinambour à l'huile de
truffe

Confit de canard, Pommes de terre
Sarladaises

Tarte Bourdaloue

8 places restantes





Semaine du 15 décembre 2025

Déjeuners – 12H30

Complet > réservation possible sur liste d'attente

Mardi 16 décembre / 25.00 €

Menu Steak House

Tartare de bœuf aux herbes fraîches

ou

Salade de truites et de germes,

Vinaigrette passion & légumes croquants

Côte de bœuf, Pommes croquettes et
légumes grillés

Sauce au choix : Béarnaise ou Chimichurri

Assiette de fromages

Baba au rhum flambé, glace vanille bourbon
et caramel beurre salé

*Pour des exigences pédagogiques et réglementaires,
le nombre de portions commercialisées
par le chef de rang est limité.*

*Il se peut donc que l'un des deux plats vous soit imposé.
Nous vous remercions d'avance de votre compréhension.*

Mardi 16 décembre / 18.00 €

Velouté de courge au lait de coco

Tataki de poisson

Supreme de volaille aigre douce

Légumes de saison

Tartelette aux noix mignardises

Complet > réservation possible sur liste
d'attente

Jeudi 18 décembre / 18.00 €

Haricots Coco, curry de légumes et pommes
cocottes

Blanquette de Veau à l'ancienne, Riz Pilaf

Tarte aux fruits de saison





Semaine du 15 décembre 2025

Dîners – 19H30

Complet > réservation possible
sur liste d'attente

Mercredi 17 décembre / 36.00 € vins compris

Partageons nos recettes

Farandole de mise en bouche

Velouté de courges

Civet de volaille aux marrons

Douceur aux pommes

Mignardises chocolatées

