

# Auberge de la Toin

A emporter  
du 16 décembre au 5 janvier

ENTREE, PLAT, DESSERT 45€ par personne

ENTREE, PLAT, FROMAGE et DESSERT 52€ par personne

Possibilité à la carte

## Entrées

Cassolette d'escargots, purée à l'ail, chips de panais → 12 €

Saint-Jacques snackées, purée de topinambours, sauce champagne → 16 €

Ravioles de homard sauce cardinal - 19€

## Plats

Filet de carrelet farci aux cèpes, écrasé de vitelotte, beurre blanc

yuzu → 20 €

Sanglier fumé au bois de châtaignier, purée de patate douce au citron vert → 24 €

## Fromage

Tarte chaude au Saint-Nectaire, brisure de truffe → 9 €

## Desserts

• Bûche clémentine – châtaigne → 7 €

Forêt noir dans l'esprit d'une tarte - 8€

