

# Les Spécialités de L'Auberge des Maures

## Menu à 59 €

Comprenant 1 entrée – 1 plat – 1 dessert

### Nos Entrées

Petits Légumes Farcis  
Millefeuille d'Aubergines et Fromage de Chèvre au Pistou  
Cassolette d'Artichauts Barigoule – Poêlée Forestière  
Feuilleté d'escargots crème de champignons  
Cuisses de grenouilles Ail et Persil  
Tarte Boudin Blanc Pommes et Oignons – Œuf Cocotte à la Truffe  
Foie Gras à notre Façon

19€

### Nos Plats

Daube de bœuf à la Provençale  
Foie de Veau Ail et Persil  
Tournedos façon Auberge – Magret de Canard Figs et Noix  
Mignon de Porc aux Cèpes et Châtaignes  
Lapin en cocotte Façon Grand-Mère  
Filet de Saint-Pierre rôti aux Girolles – Filet de Turbot Sauce Champagne  
Dos de Cabillaud Fenouil et son jus Court

39 €

### Nos Desserts

Flan aux œufs - Tiramisu maison  
Moelleux aux Chocolat - Tarte Tatin aux pommes  
Crèmeux à la Châtaigne – Profiteroles au Chocolat  
Brioche façon pain Perdu  
Charlotte Poires Chocolat Marrons  
Tarte citron Meringuée  
Glaces ou Sorbet

12€

# Les Spécialités de L'Auberge des Maures

Panaché de Quatre entrées 51 €

## Nos pâtes au choix

Aux Langoustes 57 €  
Aux Truffes 59 €

## Nos Viandes Barbecue

Côte de bœuf (pour 2 pers.) 84 €  
Entrecôte (300g) 47 €  
Filet de bœuf (300 g) 45 €  
Magret de canard 37 €  
Côte de veau (pour 2 pers.) 80 €

## Nos Spécialités de Viandes Cuisinées

Epaule d'Agneau Farcie à la Tapenade (pour 2 pers.) 87 €  
Jarret de Veau caramélisé au Miel (pour 2 pers.) 87 €

## Nos Poissons Barbecue

### En élevage

Loup (pour une pers. 600 grs) 43 €  
Dorade royale (pour une pers. 600 grs) 41 €

### En sauvage

Poisson de ligne du pays (selon le marché) Selon le cours

### Crustacés

Gambas grillées ou provençale 67 €  
Homard, Langouste (500 grs sur commande) Selon le cours