



l'Auberge de Delme

...vous souhaitez
un très bon appétit !

La Cuisine Saveur du Monde

Tempura de Crevettes et de légumes 16,50€

La Terrine de Cuisses de grenouilles à l'anis étoilé 12,50€

Carpaccio de Doreau au citron vert
et au lait de coco 14,00€

Escalope de Saumon poêlée
à la graine de sésame et au beurre de Soja 18,00€

La Fricassée de poulet à la pulpe de fruit de palmier 16,50€

Le Curry d'Agneau de Sumatra
relevé d'un chutney servi séparément 20,00€

La Coupe exotique
Mangue, Lychee, sorbet aux fruits de la passion 8,50€

Craquelin moussa Coco glace rhum - raisins 10,00€

La Carte de l'Auberge

Saumon mariné à l'aneth et Saumon fumé 15,00€

La Salade de l'Auberge
(foie gras chaud et terrine de foie gras maison,
gésiers confits, magret fumé) 18,00€

Terrine de canard aux champignons noirs
et aux pignons 13,00€

Salade fraîcheur d'été à la Mozzarella
Vinaigrette à la Tapenade 12,00€

Profiteroles d'escargots de Molting aux Mousserons 13,00€

Filet de Sandre à la vapeur
au vin Blanc du Saulnois 20,00€

Noix de Saint-Jacques rôties aux Tomates 24,00€

Panaché pleine mer sauce Safranée
(Saint-Jacques, moules, crevettes, saumon...) 25,00€

Menu Saveurs du Monde

Laissez-vous guider par le Chef!

32€

Menu du Terroir

Cassolette d'Escargots de Molring
Jarret de Porc cuit au foin
Brûlot de Mirabelle

25€

Menu Duo

Plaisir gourmand de l'Auberge
Grenadin de Veau
aux champignons frais
Profiteroles au chocolat noir

60€

Menu Dégustation

Terrine de Foie Gras Maison
et Foie Gras chaud au vinaigre balsamique
Filet de Boeuf aux Morilles
Crèmeux au Poivre citronné

38€

Gambas grillées aux épices et aux herbes

23,00€

Steak Tartare pommes frites

16,00€

Boulette à l'oignon caramélisé

16,50€

Suprême de Pigeonneau

et foie gras poêlé à la saveur de truffes

24,00€

Filet de Boeuf aux morilles

25,00€

Grenadin de veau à la crème aux champignons

18,00€

Le pavé de Kangourou en croûte de menthe

17,00€

L'assiette du Grilladin (Boeuf, veau, agneau)

20,00€

Tous nos plats chauds sont garnis de légumes du jour, pommes poissées ou ris

Desserts

Palette de Glaces ou Sorbets

8,00€

Les fruits de saison au Gingembre confit

6,50€

Fondant au Chocolat noir à la crème Anglaise

9,00€

Oacherin maison au coulis de Fruits rouges

9,50€

Brûlot de Mirabelles (Spécialité maison)

10,00€

Assiette de douceurs de l'Auberge
(Sélection du Chef)

14,00€