



# L'Auberge d'Hempempont

## Menu "Au gré des saisons"

Maître Restaurateur

<i>Plat + Dessert</i>	<i>30,90 €</i>
<i>Entrée + Plat</i>	<i>32,50 €</i>
<i>Entrée + Plat + Dessert</i>	<i>38,90 €</i>

### Pour commencer... 12,00 €

Escalope de Foie Gras Chaud aux Poires

ou

Notre Pâté en Croute truffé et son Confit d'Oignons au Poivre de Tasmanie

ou

Cassolette de Gambas et Ravioles de Royans, Pleurotes, Bisque de Homard

### Pour suivre... 23,90 €

Filet de Bœuf sauce au Poivre Kampot (Cambodge) et Gratin de Rattes au Comté

ou

Aiguillettes de Magret de Canard (IGP Sud Ouest) à l'Armagnac, Légumes d'Hiver  
(Cerfeuil Tubéreux, Carottes et Betteraves) à l'huile de Chanvre

ou

Filet de Cabillaud à la Crème d'Ail Noir, Potimarron et Champignons Forestiers

### Quelques douceurs... 10,50 €

Mousse Chocolat-Caramel et Moelleux Chocolat-Café

ou

Ananas Rôti au Miel et Vanille, Sorbet Coco, Palmier

ou

Tiramisu Manque-Kalamansi à la Fine Champagne



**Notre cuisine utilise  
exclusivement des  
oeufs fermiers  
"Label Rouge"**



**Fait Maison**

Prix nets TTC