



Une cuisine généreuse
au fil des saisons

CARTE AUTOMNE • HIVER

DU 1^{ER} OCTOBRE 2026 AU 1^{ER} AVRIL 2027



NOS FORMULES

ENTRÉE - PLAT
23,50 €

PLAT - DESSERT
23,50 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT
26,50 €

Des produits de saison
pour des moments
de partage



AUBERGE
DE BEAUMONT

ENTRÉES

Terrine de campagne,
chutney d'oignons & pain grillé

Tartare de saumon,
citron vert & salades

Ravioles de champignons,
bouillon de volaille aux herbes

Œuf poché,
douceur de poireaux et parmesan

Foie gras de canard,
toast grillé, confiture de figue (+3 €)

Salade de chèvre chaud



DESSERTS

Ardoise de 3 fromages

Fromage blanc au miel de châtaignier,
noix torréfiées & pain d'épices

Tarte tatin, glace vanille

Riz au lait maison aromatisé au thé noir

Fondant au chocolat,
coulis de caramel au beurre salé, chantilly

Mousse au chocolat noir maison,
fleur de sel & noisettes

Tiramisu au spéculoos maison

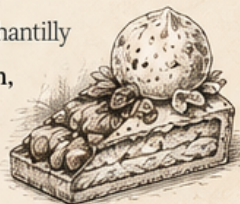
Brioche façon pain perdu,
glace vanille, coulis caramel au beurre salé

Coupe Colonel (glace citron arrosée de vodka)

Coupe Citron Frisson (glace citron arrosée de limoncello)

Coupe de glace 2 boules (parfums au choix)

Dessert du jour !



PLATS

Pavé de saumon,
sauce citronnée

Camembert rôti au miel et au thym,
accompagné de pommes grenailles,
assortiment de charcuteries, pain grillé & salade

Burger d'hiver
(steak haché, fromage à raclette, confit d'oignons,
tomates, salade) recouvert de sauce fromagère

Bavette d'ailou, sauce au roquefort, au poivre ou béarnaise,
frites maison & salade

Spätzle, sauce au munster et lardons

Suggestion du chef !

Demi-magret de canard,
sauce au roquefort, au poivre ou béarnaise (+3 €)



ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

frites maison, tagliatelles de légumes,
pommes grenailles ou salade

À PARTAGER

Planche mixte
14,50 €



Camembert rôti
10,50 €



Bon appétit !