

Menu n°1

Salade gourmande

Avocat, crevette, jambon cru, haricots verts

* * * * *

Filet de rouget à la ciboulette

sur sa fondue de poireaux

* * * * *

Filet mignon de porc grillé

sauce moutarde de Meaux

Tagliatelles "maison", jardinière de légumes

* * * * *

Salade fruit "maison"

Menu 53 frs

Vin conseillé: Pinot Noir du Vully 2008 47.00

Menu n°2

Salade de saumon cru

mariné à l'aneth

* * * * *

Agnolotti de gambas à la mousse de saumon

sauce "homardine"

* * * * *

Filet de bœuf aux champignons

Gratin dauphinois, tomates grillée aux herbes

* * * * *

Soufflé glacé au Grand-Marnier

Menu 56 frs

Vin conseillé: Faverges rouge St Saphorin état de Fribourg 2007 59.00

Menu n°3

Feuilleté aux champignons

★ ★ ★ ★ ★

Paupiette de saumon "maison"

sur lit de verdure

★ ★ ★ ★ ★

Escalopine de veau au basilic

Riz safrané, carottes au beurre

★ ★ ★ ★ ★

Tiramisü

Menu 54 frs

Vin conseillé: Cormalin F Dumoulin AOC 2008 51.00

Auberge de la croix blanche

Hauteville

Tel: 026 915 25 95

Menu n°4

Salade landaise

Magret de canard fumé, gésiers, foie gras

* * * * *

Fazzoletti "maison"

sauce tomate et basilic

* * * * *

Carré de veau rôti sauce forestière

Gratin, dauphinois, jardinière de légumes

* * * * *

*Tarte aux pommes chaude
et sa boule de glace vanille*

Menu 51frs

Vin conseillé: Vacqueras cuvée réserve AOC 2006 48.00

Auberge de la croix blanche

Hauteville

Tel: 026 915 25 95

Menu n°5

Terrine de campagne

sur son lit de salade

* * * * *

Feuilleté de fruit de mer

sauce safran

* * * * *

Suprême de poulet au basilic

Pommes duchesse, tomates grillées

* * * * *

Flan caramel

Menu 45frs

Vin conseillé: Plan de Dieu château St Jean 2008 41.00

Auberge de la croix blanche

Hauteville

Tel: 026 915 25 95

Menu n°6

Feuilleté aux champignons

★ ★ ★ ★ ★

Paupiette de saumon "maison"

sur lit de verdure

★ ★ ★ ★ ★

Escalopine de veau à la crème

Spaghetti tricolore "maison" Brocolis au beurre

★ ★ ★ ★ ★

Cassata sicilienne

Menu 48frs

Vin conseillé: Saint Amour domaine Bouchard 2007 41.00

Auberge de la croix blanche

Hauteville

Tel: 026 915 25 95

Menu n°7

Salade du berger

fromage de chèvre fondue sur son toast

★ ★ ★ ★ ★

Carré de porc rôti et son jus

Pommes rissolées, courgettes poêlées

★ ★ ★ ★ ★

Gâteau 3 chocolats, sauce anglaise

Menu 35frs

Vin conseillé: Nero d'Avola IGT Sicilia 2008 29.50

Auberge de la croix blanche

Hauteville

Tel: 026 915 25 95

Menu n°8

*Terrine de campagne
et son lit de salade mêlée*

* * * * *

Emincé de poulet au curry rouge

Riz aux petits légumes

* * * * *

Profiteroles sauce chocolat

Menu 32frs

Vin conseillé: Primitivo Di Manduria 2008 32.00

Auberge de la croix blanche

Hauteville

Tel: 026 915 25 95

Menu n°9

Salade gourmande

copeaux de foie gras, haricots vert, champignon, magret de canard fumé

* * * * *

Panaché de loup de mer et rouget au citron vert

sur sa fondue de poireaux

* * * * *

Magret de canard rôti au 2 poivres

Pommes duchesse, jardinière de légumes

* * * * *

Moelleux au chocolat crème vanille

Menu 61frs

Vin conseillé: Chianti classico Docg 2006 55.00

Auberge de la croix blanche

Hauteville

Tel: 026 915 25 95

Menu n°10

Salade mêlée

★ ★ ★ ★ ★

Entrecôte Parisienne, sauce au 2 poivres

Gratin dauphinois, petit pois carottes

★ ★ ★ ★ ★

Flan caramel

Menu 29frs

Vin conseillé: Nero d'Avola IGT Sicilia 2008 29.50

Auberge de la croix blanche

Hauteville

Tel: 026 915 25 95

Menu n°11

Salade mêlée

* * * * *

Duo de Pates "maison"

Fazzoletti à la crème, lasagne

* * * * *

Tiramisu

Menu 27frs

Vin conseillé: Shiraz Australia 2006 31.00

Auberge de la croix blanche

Hauteville

Tel: 026 915 25 95

Menu n°12

Salade tricolore

tomate, mozzarella, avocat, jambon cru

* * * * *

Suprême de poulet aux champignon

Pommes boulangères, tomates provençal

* * * * *

Vacherin glacé

Menu 34frs

Vin conseillé: Primitivo Di Manduria 2008 32.00

Auberge de la croix blanche

Hauteville

Tel: 026 915 25 95