



*Auberge
La
Couronne*



Julie Faverjon



Menu plaisir

74.-

Tartine campagnarde Magret fumé & Foie gras
Accompagnement Bistronomique

Côte de veau, crème aux cèpes & garniture du moment

Coupe glacée digestive

ou

Panna cotta Feuilles de Verveine



Menu terroir

70.-

Ballotine de poisson & Noix de Saint Jacques

Magret de canard Flambé au Birlou
(Liqueurs Auvergnate de châtaignes & pommes)

Dessert du moment

Plats à la carte

Entrecôte de bœuf «Pâturage Suisse»
& beurre Maître d'hôtel

38.-

Filet mignon de veau
crème foie gras

46.-

Suprême de pintade
crème aux morilles

36.-

Filet de Truite de la Gruyère
façon meunière
«Pisciculture de Neirivue»

35.-

Assiette végétarienne du moment

26.-

Tartare de bœuf Maison

26.-



Entrées à la carte

Salade Lyonnaise Crudités, croutons, lardons & œuf	18.-
Tartine campagnarde duo de magret et foie gras & accompagnement bistrannique	24.-
Cassolette d'escargots crème truffes noires & Cognac	25.-
Soupe VGE Bocuse Bouillon de paleron bœuf truffes noires & foie gras	25.-
Tartare de Truite aux Herbes fraîches	22.-
Salade & crudités du jour	9.-
Salade toast de Fromages fondant & fleurs fraîches	20.-

Coin Bistrot

Club Sandwich cani	20.-
Burger Auvergnat	24.-
Roastbeef froid Maison	24.-
Bœuf Bourguignon	20.-



Enfants, pestouilles & garagnats 12.-

Tenders poulets frits
ou
Charcuterie Produits d'Epagny
Crudités & frites

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui seraient susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

La direction

Desserts

Panna Cotta feuilles de verveine infusées 10.-

Meringue double crème & glace 11.-
Meringues Meier d'Enney

Coupe digestive glacée & coupe de glace Mövenpick
Voir carte des glaces

Dessert du jour 10.-

Assiette de fromages français & suisses 11.-

Cinq frères Geinoz Enney 1904



Julie Favrejan

Auberge de la Couronne

Route de l'Intyamon 36

1667 Enney

CHE-352.905.714 TVA 2.3% incl.