

AUBERGE  
*Port-Gitana*

# *Menu de la semaine*

Servi uniquement le midi  
du lundi 15 juin au vendredi 19 juin

## ENTRÉE

Ragoût d'asperge blanche à la sauge, oeuf poché et  
émulsion morille

ou

Focaccia au romarin comme un pan bagnat, coulis de  
laitue et basilic

## PLAT

Cordon bleu au vacherin fribourgeois, légumes  
verts sautés et siphon poulet rôti

ou

Quenelle de brochet des Dombes, fondue de  
poireaux et sauce Nantua

## DESSERT

Sélection de fromages

ou

Baba au sirop, crème légère vanille

ou

Éclats de meringue, sorbet fraise et  
compotée de fruits rouges

Plat du jour 23.-

Entrée et plat du jour 37.-

Entrée, plat du jour et dessert 45.-

AUBERGE  
*Port-Gitana*

# *Menu of the week*

Served only for lunch  
From Monday 15 June to Friday 19 June

## STARTER

White asparagus and sage ragout, poached egg and  
morel emulsion

or

Rosemary focaccia like a pan bagnat, lettuce and  
basil coulis

## MAIN

Cordon bleu with Vacherin Fribourgeois,  
sautéed green vegetables and roasted  
chicken foam

or

Dombes pike quenelle, leek fondue and  
Nantua sauce

## DESSERT

Selection of cheeses

or

Baba au sirop, light vanilla cream

or

Meringue pieces, strawberry sorbet, and  
red fruit compote

Plat du jour 23.-

Entrée et plat du jour 37.-

Entrée, plat du jour et dessert 45.-