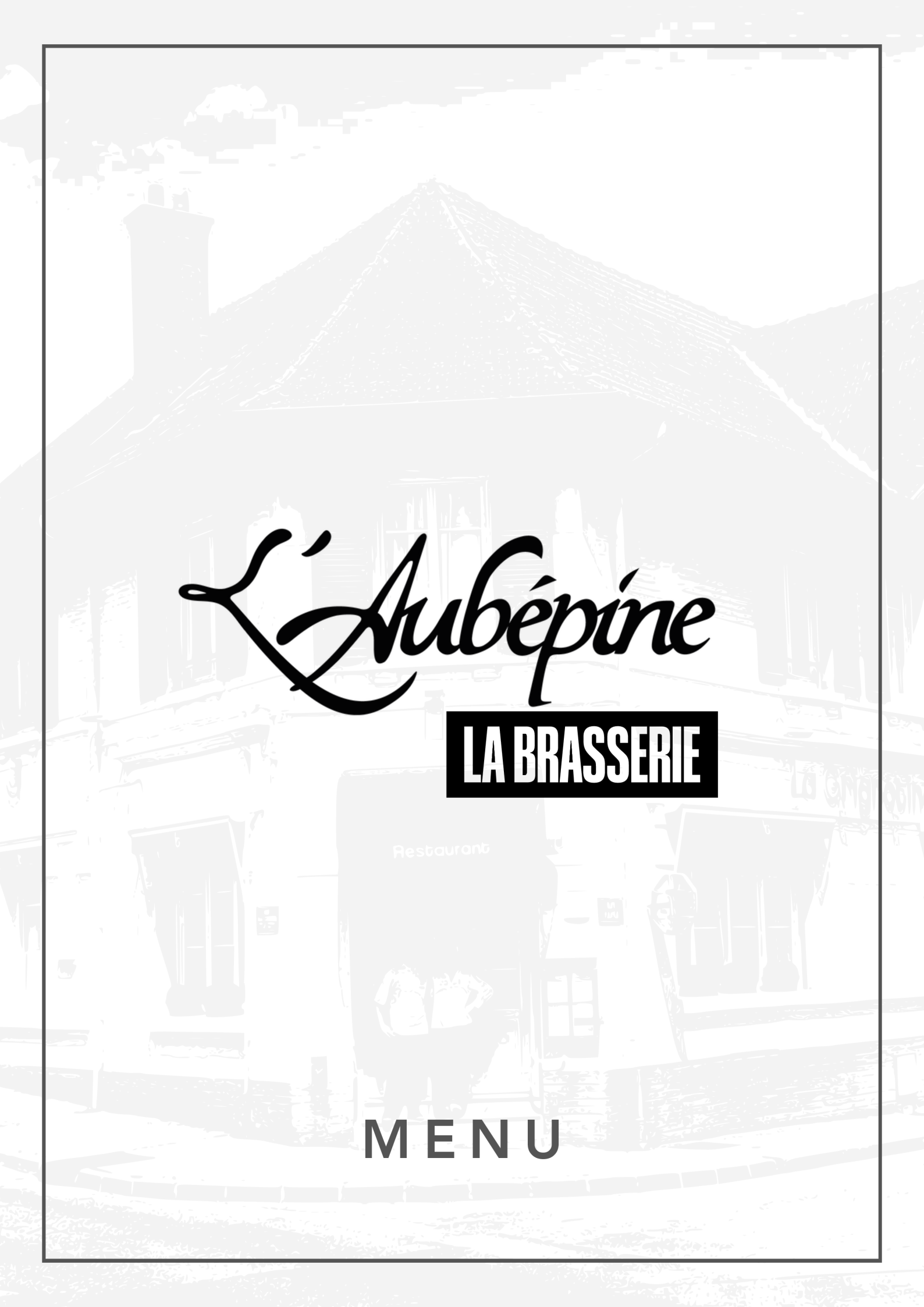




L'Aubépine

LA BRASSERIE

M E N U



Bienvenue à L'Aubépine, où la gourmandise rencontre le terroir. Nous avons à cœur de travailler des **produits locaux et de saison**, en collaboration **avec des producteurs passionnés de notre région**.

Chaque assiette raconte l'histoire de nos partenaires et célèbre la richesse de notre territoire.

Nos producteurs :

- Cueillette du Mont Plaisir
- Laon Primeurs
- Champignons Ruol
- Les Framboises du Soissonnais
- Moulin au Pain
- Chèvrerie Myrtille & Compagnie
- Aux Pâturages
- Café Typikah

Merci de soutenir, avec nous, l'agriculture et l'artisanat local à chaque bouchée.

Concernant les menus :

À partir de 10 personnes, afin de garantir un service fluide et agréable pour tous, nous vous prions de choisir un **menu identique pour l'ensemble de la table**. (soit celui à 35€ soit celui à 48€)

Merci de votre compréhension.

Entrées

Œuf parfait - Champignons - Pommes de Terre	14€
Haddock - Choux Fleurs	16€
Huîtres Fines De Claires n°3 (6)	16€
Saumon gravlax - Radis - Crème aigrette	20€
Foie gras - Pommes - Epices	22€

Plats

Sot l'y laisse - Risotto	22€
Sandre - Topinambour - Vin rouge	26€
Poitrine de cochon - Polenta - Fruits sec	22€
Ris de veau - Panais - Courges	31€
Cerf - Carottes - Patidoux	30€

Nos prix sont en euros TTC et service inclus.

L'Aubépine

LA BRASSERIE

Fromages

Croustillant de Maroilles 8€

Sélection de fromages frais et affinés 8€

Desserts

Choux craquelin - Pralinés 12€

Pommes - Vanille - Chocolat blanc 12€

Café gourmand 11€

Entremet à l'Orange - Pain d'Epices 14€

Coing - Fromage blanc - Sarrasin 13€

Menu enfant

Plat à la carte en demie portion 12€
2 boules de glace

Nos prix sont en euros TTC et service inclus.

L'Aubépine

LA BRASSERIE

Menu

35€

Entrées

Œuf parfait - Champignons - Pommes de terre

Haddock - Choux-fleurs

Plats

Poitrine de cochon - Polenta - Fruits sec

Risotto - Sot l'y laisse

Fromages

Croustillant de Maroilles (+ 8€)

Sélection de fromages frais et affinés (+ 8€)

Desserts

Pommes - Vanille - Chocolat blanc

Choux craquelin - Pralinés

À partir de 10 personnes, afin de garantir un service fluide et agréable pour tous, nous vous prions de choisir un **menu identique** (soit celui à 35€ soit celui à 48€) pour l'ensemble de la table. Merci de votre compréhension.

Nos prix sont en euros TTC et service inclus.

Menu

48€

Entrées

Saumon gravlax - Radis - Crème aigrelette

Foie gras - Pommes - Epices

Plats

Sandre - Topinambour - Vin rouge

Cerf - Carottes - Patidoux

Fromages

Croustillant de Maroilles rôtis (+ 8€)

Sélection de fromages frais et affinés (+ 8€)

Desserts

Entremet à l'orange - Pain d'épices

Coing - Fromage blanc - Sarrasin

À partir de 10 personnes, afin de garantir un service fluide et agréable pour tous, nous vous prions de choisir un **menu identique** (soit celui à 35€ soit celui à 48€) pour l'ensemble de la table. Merci de votre compréhension.

Nos prix sont en euros TTC et service inclus.