

Auberge de Saignon

« l'âme du Luberon »

Restaurant Traditionnel & ambiance sobre et musicale

Organisation de soirées possible sur consultation

Menu & carte à thèmes à l'ardoise

Parking privé

Mise en bouche

Foie gras maison & chutney d'oignons au vin rouge

Tarte Tatin d'endives au chèvre, gaspacho de betterave

Pressé de lapin & julienne de légumes blanchis

Noix de St Jacques marinées & queues d'écrevisses aux agrumes

Selle d'agneau rôtie au thym, aubergine confite & pommes aux olives

Aumônière de saumon & brochette de St Jacques au pain d'épice

Selle d'agneau rôties au thym & gâteau d'aubergines

Filet de bœuf aux cèpes & gâteau de pomme de terres

Fondant de chocolat aux noisettes et fruits rouge

Mousse de chocolat blanc et cerises amarena

Charlotte de citron et mangue

Crème de pain d'épice au sirop d'érable

(Carte non contractuelle possibilités de changements)

Voie d'accès / The way

*You must exit APT and
follow Manosque way
2 miles later keep on left
You'll see the restaurant*

**Auberge à 3 Km
sur votre gauche au
croisement
Caseneuve**

**Direction
Manosque
N 100**

APT

Contacts / contact us

*SARL IMMIS
Le Fangas 84400 Saignon
04 90 74 17 37*

www.auberge-de-saignon.com