



*Auberge
de la
Madone*

*Famille Mille
06440 Piillon - Village - France
Téléphone : 04.93.79.91.17
Email : auberge.de.la.madone@wanadoo.fr*

*Auberge
de la
Madone*

Toute l'Equipe de L'Auberge de la Madone, établissement fondé par nos grands-parents en 1946, vous souhaite la Bienvenue à Peillon, site peuplé depuis le Néolithique, cité en tant que Village pour la première fois dès 1150.

La Cuisine du Marché de Christian et Thomas Milla, Artisans Cuisiniers, des Saveurs Vraies, la Simplicité et la Qualité du Produit Frais.

Menus selon l'Inspiration du Chef

40 Euros, Prix Net

Le Menu du Marché Nivôis

Pré-entrée



Noix de Saint Jacques juste saisies

Légumes oubliés.



La petite Pêche inattendue préparée selon l'Arrivage



La Basse Cour



Le Tendre Agneau rôti au Four en deux Cuissons

Parfumé aux Aromates de notre Garrigue



Gourmandises de la Madone

Tarifs

Menu en 4 Services (Pré-entrée, Entrée, Poisson **ou** Basse-Cour, Dessert) : **55 Euros**

Menu en 4 Services (Pré-entrée, Entrée, Le Tendre Agneau, Dessert) : **60 Euros**

Menu en 5 Services (Amuse-Bouche, Entrée, Poisson **et** Viande, Dessert) : **65 Euros**

L'Assiette de Fromages Affinés: **8 Euros - Prix Nets**

Toute l'équipe de L'Auberge de la Madone
Vous souhaite de très Joyeuses Fêtes de Fin d'Année



La cuisine du Marché de Thomas Mille, Artisan Cuisinier :

Des Saveurs vraies la simplicité et la qualité du Produit frais.

Déjeuner du 25 décembre 2018



Pour patienter, les régalandes du Père Noël

Escalope de Foie Gras Grillée Capcoun
Aux Mille Eclats de Truffes

La Pêche Inattendue à la Verveine,
Mousseline de Panais Dentelle à l'Encre de Seiche

Traditionnelle Dinde Fermière de Noël
Cuite lentement au Four
Jus lié Châtaignes - Airelles

Pain de Campagne au Chèvre frais petits Mendiants au Miel
et à l'Huile nouvelle

Harmonie de Chocolats Velours d'Oranges au coulis noir

Tarif hors boisson : - 82 euros ttc le Menu Complet

- 69 euros ttc avec au choix la Pêche ou la Dinde

Toute l'Equipe de L'Auberge de la Madone, établissement
fondé par nos Grands Parents en 1946. Vous souhaite la
Bienvenue au Village de Peillon et Un Joyeux
Réveillon de la St. Sylvestre



La cuisine du Marché de Thomas Mille, Artisan Cuisinier :
Des Saveurs vraies la simplicité et la qualité du Produit frais.

Menu du Réveillon

Pour patienter, nos Régalades de la St. Sylvestre

Noix de St Jacques juste saisies, Légumes et Racines Jus court

Pavé de Loup, Mousseline de Romanesco, Emulsion Coquillage

Sorbet campa mousse

Dos de Chevreuil, mariné et rôti, fine Purée de Céleri, Coing

Sauce Grand Veneur

Brie de Meaux crémeux à la Truffe

Absolument Chocolat du Nouvel An

Tarif: 99 Euros TTC / Personne - Hors Boissons

Ambiance Musicale

Toute l'Equipe de L'Auberge de la Madone,
Etablissement fondée par nos Grands-Parents en 1946,
vous souhaite la Bienvenue au Village de Peillon et vous
présente ses meilleurs Vœux de Santé, Bonheur et Amitié
pour une Délicieuse Année 2019.



Dans une chaleureuse Ambiance d'Hiver à la Campagne,
glissez vers la Nouvelle Année en profitant de l'authenticité
et du charme de l'Auberge. Laissez-vous chouchouter,
découvrez les villages traditionnels et vivez une St Sylvestre
magique lors d'un dîner musical totalement « Fait
Maison ». Le lendemain, lancez une Nouvelle Année,
pleine d'énergie et riches des Saveurs de notre Terroir.

Repas de Jour de l'An

Menu en 4 services

(Pré-entrées, Entrées, Poisson ou Viande, Dessert)

65 euros ttc par pers

Ou

Menu 6 services

(Pré-entrées, Entrées, Poisson et Viande, Fromage, Dessert)

82 euros ttc par pers