



Auberge de la Grive

Nicolas et Cécilia seront heureux de vous accueillir
du mercredi au samedi midi et soir.

Menu « Migration » en 3 services 55€

(uniquement le midi du mercredi au vendredi)

Menu « Plume » en 4 services 85€

(hors vendredi soir et samedi soir)

Menu « Grive » en 6 services 116€

Vous pouvez réserver votre table et notre chambre d'hôte
directement sur notre site internet :

www.aubergedelagrive.com

MENU UNIQUE

Pas de carte chez Grive, mais la promesse de produits frais,
de saison et dans la mesure du possible de notre belle région.

Découvrez notre terroir à travers les producteurs et artisans qui nous accompagnent chaque jour :

- Pour nos fruits et légumes, nous privilégions une approche de proximité avec 95% de nos produits provenant de fermes situées à moins de 30 kilomètres.
- Plongez dans la cueillette sauvage avec une sélection de 90 plantes annuelles récoltées dans notre parc, notre forêt ou celles de Saint Gobain, offrant une touche unique à nos plats.
- Laissez-vous envoûter par la subtilité de la fleur de sel des 2 Caps, une merveille artisanale qui ajoute une touche de finesse à nos créations.
- Pour nos farines et huiles, nous faisons confiance à la ferme de Crasnes de Madame L'Escop à Coucy-la-Ville, garantissant une qualité authentique et une traçabilité irréprochable.
- Les produits laitiers, symboles de notre terroir, proviennent de la ferme de la famille Pigeon à Champs (02300), où tradition et savoir-faire se transmettent de génération en génération.

De plus, nous nous engageons dans une démarche éco-responsable en recyclant nos déchets alimentaires pour enrichir notre potager, créant ainsi une boucle vertueuse et respectueuse de notre environnement.

Auberge de la Grive- 5 rue du logis- 02300 Trosly Loire- tel : 07.71.61.20.02