

Edib

LA CARTE

www.auberge@auberge.fr

L'Auberge de la Fontaine du Berger

04 73 62 10 52

- LES ENTRÉES -

La terrine de campagne Maison tout simplement	11
Planche de jambon Kintoa au piment d'Espelette	15
Noix de Saint-Jacques d'Erquy , chou-fleur caramélisé à l'orange	15
6 huitres n°3 de Cancale	14
Escalope de foie gras poêlé pain d'épices, granny smith, réduction de porto	18
Oignon de Roscoff , brandade douce moules de Bouchot	14

- LES PLATS -

Le plat du Jour (le midi - sauf WE)	17
« La godaille » du jour	selon arrivage
Dos de cabillaud , pomme de terre au siphon chips de lard	24
Filet de biche cuisiné au sautoir légumes racines	25
Filet de bœuf vigneronne pommes de terre au cantal	29
Poularde de Bresse aux morilles et vin jaune gnocchis aux cèpes, carottes fondantes	29

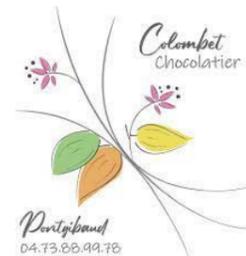
- LES DESSERTS -

Assiette de fromages d'Auvergne	9
Le Paris-Brest cuit au moment	10
Baignade d'orange caramélisée chiboust, sorbet mandarine, biscuit croquant	10
Crêpe aux pommes caramélisée , glace vanille	10
Irish Coffee	10

Certains de nos fournisseurs...

GAUTHIER

b o u c h e r i e



LE MENU

-41 euros-

Oignon de Roscoff, brandade douce moules de Bouchot

ou

Noix de Saint-Jacques d'Erquy, chou-fleur caramélisé à l'orange

Dos de cabillaud, pomme de terre au siphon chips de lard

ou

Filet de biche cuisiné au sautoir légumes racines

Saint-Nectaire Fermier (en suppl 4)

Dessert au choix

Menu enfant 14 euros
bœuf ou poisson du jour
pommes de terre sautées
2 boules de glace artisanale

Viandes origines UE

Nous mettons à votre disposition une liste des allergènes de chaque plat.
Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à l'accueil.