

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 poêlées,
endives et pleurotes au vin jaune**
15

**Oeuf poché minute à la feuille de mâche
mouillette au lard et à la truffe melanosporum**
17

**Terrine de foie gras de canard maison
chutney d'oignon rouge et pain grillé**
18

- LES PLATS -

Le plat du Jour (le midi - sauf WE)
17

« La godaille » du jour
selon arrivage

**Gougeonnettes de filet de merlan meunière
pomme de terre au siphon, quelques condiments**
24

**Ris de veau sautés,
moelleux de rattes à la truffe melanosporum**
32

Onglet de bœuf Angus, vigneronne
pommes de terre au cantal
27

Paleron, jarret et foie gras en pot au feu
légumes racines
27

Féttuccinis à la truffe melanosporum.
25

- 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

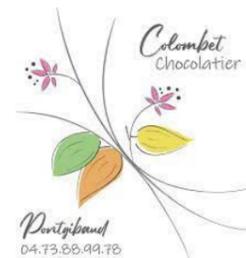
Crêpe aux pommes caramélisée, glace vanille
10

Irish Coffee
10

Certains de nos fournisseurs...

GAUTHIER

b o u c h e r i e



LE MENU

-41 euros-

Crème de lentille du Puy
copeaux de canard croustillant et de foie gras
ou

Noix de Saint-Jacques d'Erquy poêlées,
endives et pleurotes au vin jaune

Gougeonnettes de filet de merlan meunière
pomme de terre au siphon, quelques condiments
ou

Paleron et jarret de bœuf en pot au feu
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.

- Prix net -