

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 mélanosporum	17
Terrine de foie gras de canard maison chutney d'oignon rouge et pain grillé	18
Carpaccio de pied de cochon à l'huile de noisette et copeaux de foie gras	15

- 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 mélanosporum	32
Onglet de bœuf Angus, vigneronne pommes de terre au cantal	27
Jambonnette truffée de poulet fermier cannelloni de légumes	24
Féttuccinis à la truffe mélanosporum.	25

- LES DESSERTS -

Assiette de fromages d'Auvergne	9
Le Paris-Brest cuit au moment	10
Ananas et Banane cuisinés au Rhum, biscuit dentelle sorbet ananas	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-

Carpaccio de pied de cochon à l'huile de noisette
et copeaux 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

Jambonnette truffée de poulet fermier
cannelloni de légumes

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.