

# 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, salsifis et puntarelle pickles d'oignon rouge	17
Fondue d'endives au lard fumé escargots à la Bourguignonne, radis croquant	15
Les 6 huîtres de Cancale N° 3.	14
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
" Epaule de Kintoa Pierre Oteiza "rôtie sur os boudin jaun-piro, pulpe d'agata	25
Ris de veau sautés, moelleux de rattes à la truffe mélanosporum	32
Onglet de bœuf Angus, vigneronne pommes de terre au cantal	27

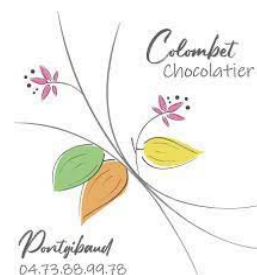
## - LES DESSERTS -

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

Fondue d'endives au lard fumé escargots à la Bourguignonne, radis croquant

\*\*\*\*\*

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

ou

" Epaule de Kintoa Pierre Oteiza "rôtie sur os boudin jaun-piro, pulpe d'agata

\*\*\*\*\*

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.