

# Edib

LA CARTE

www.auberge@auberge.fr

L'Auberge de la Fontaine du Berger

04 73 62 10 52

## - LES ENTRÉES -

Planche de jambon Kintoa au piment d'Espelette	15
Terrine de campagne Maison	11
Fraîcheur de thon blanc » de nos côtes « confit par nos soins, herbes potagères, foccacia toastée	15
Croustillant de langoustines au basilic, pulpe de tomate, roquette	19
Brandade de chèvre frais de la ferme des Sonnailles coulis de tomate acidulé, mechouia de poivron ( végété )	15
Foie gras de canard des Landes condiments, girolles, pain grillé	19

## - LES PLATS -

Le plat du Jour (le midi - sauf WE)	17
« La godaille » du jour	selon arrivage
Dos de cabillaud légumes grillés tartare d'olives à l'origan, vinaigrette de tomates aux épices	24
Suprême de volaille fermière d'Auvergne, seiche riz vénéré cuisiné comme une paella	25
Selle et carré d'agneau de Lozère au feu de bois, pulpe d'Agata aux herbes potagères	29
Tartare de bœuf fin gras du Mézenc préparé par nos soins frites maison	23
Faux filet de bœuf grillé au feu de bois béarnaise, frites maison	27
Gnocchis de chèvre de la ferme des Sonnailles aubergine et tomates grillées ( végété )	23

## - LES DESSERTS -

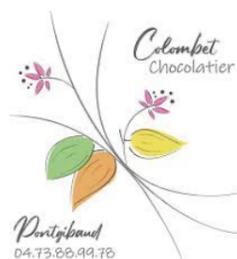
Assiette de fromages d'Auvergne	9
Petit sablé Breton, abricots rôtis, miel et romarin sorbet abricot	10
Le Paris-Brest cuit au moment	10
Fondant au chocolat, crumble au thé Earl Grey sorbet chocolat	10
Glace artisanale de la Maison Colombet (3 boules) vanille, caramel, rhum-raisin chocolat, fraise, framboise, citron, abricot	9
Irish Coffee	10

- Prix net -

Certains de nos fournisseurs...

# GAUTHIER

b o u c h e r i e



## LE MENU

-41 euros-

Fraîcheur de thon blanc » de nos côtes « confit par nos soins, herbes potagères, foccacia toastée  
ou

Brandade de chèvre frais de la ferme des Sonnailles coulis de tomate acidulé, mechouia de poivron ( végété )

\*\*\*\*\*

Dos de cabillaud légumes grillés tartare d'olives à l'origan, vinaigrette de tomates aux épices  
ou

Suprême de volaille fermière d'Auvergne, seiche riz vénéré cuisiné comme une paella  
ou

Gnocchis de chèvre de la ferme des Sonnailles aubergine et tomates grillées ( végété )

\*\*\*\*\*

Chèvre de la Ferme des Sonnailles (en suppl 4 )

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

**Menu enfant 14 euros**  
**bœuf ou poisson du jour**  
**frites maison**  
**2 boules de glace artisanale**  
**Vanille-Chocolat-Fraise-Citron**

**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.