

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

6 Huitres n°3 de Cancale
14

**Cassolette de langoustines, cèleri
bouillon des têtes au Kari Gosse**
19

**Oignon de Roscoff, brandade douce
moules de Bouchot**
15

**Gnocchis de chèvre de la Ferme des Sonnailles
pancetta**
15

**Foie gras de canard des Landes
chutney de figues, pain grillé**
19

- LES PLATS -

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

« La godaille » du jour selon arrivage

**Dos de cabillaud poêlé sur peau, niçoise de légumes
aux olives Kalamata**
24

**Jambonnette de volaille de Culoiseau au foie gras
risotto aux cépes de nos montagnes**
28

**Empanadas de veau de Haute Loire
fregola sarda cuisinée**
25

**Filet de bœuf grillé au feu de bois
béarnaise, frites maison**
29

- LES DESSERTS -

Assiette de fromages d'Auvergne
9

Le Paris-Brest cuit au moment
10

**Financier, lémon curd, fruits rouges
sorbet framboise**
10

Figues rôties, feuilleté, glace vanille
10

Glace artisanale de la Maison Colombet (3 boules)
9 vanille, caramel, rhum-raisin
chocolat, fraise, framboise, citron, abricot

Irish Coffee
10

- Prix net -

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

**Gnocchis de chèvre de la Ferme des Sonnailles
pancetta**

**Dos de cabillaud poêlé sur peau
niçoise de légumes aux olives Kalamata**

ou

**Empanadas de veau de haute Loire
fregola sarda cuisinée**

**Tome de 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.