

FDB

LA CARTE

www.auberge@auberge.fr

L'Auberge de la Fontaine du Berger

04 73 62 10 52

- LES ENTRÉES -

Les 3 huitres de Cancale N°2 FDB
14

**Noix Saint-Jacques d'Erquy en coquille
chou-fleur caramélisé à l'orange**
17

**Carpaccio de pied de cochon aux copeaux de foie gras
artichaut et huile de noix**
15

**Œuf poché minute de Thibault Laporte
aux cèpes et céleri**
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

**Filet de daurade sébaste et moules de Bouchot
comme un cotriade**
24

**Filet de sanglier, potiron, châtaigne et poire au vin
sauce grand veneur**
25

**Ris de veau sautés, jus court
légumes des jardins de Montfermy**
29

**Filet de bœuf sauce vigneronne
pommes de terre au cantal**
29

- LES DESSERTS -

Assiette de fromages d'Auvergne
9

Le Paris-Brest cuit au moment
10

**Crêpe aux pommes caramélisée
glace vanille**
10

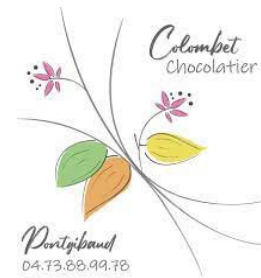
**Dacquoise crémeux chocolat,
crème anglaise café**
10

Irish Coffee
10

Certains de nos fournisseurs...

GAUTHIER

b o u c h e r i e



LE MENU

-42 euros-

Carpaccio de pied de cochon aux copeaux de foie gras
artichaut et huile de noix

ou

**Œuf poché minute de Thibault Laporte
aux cèpes**

**Filet de daurade sébaste et moules de Bouchot
comme un cotriade**

ou

**Filet de sanglier, potiron, châtaigne et poire au vin
sauce grand veneur**

Saint-Nectaire affiné par nos soins (en suppl 4)

Dessert au choix

**Menu enfant 14 euros
bœuf ou poisson du jour
pommes de terre sautées
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.