

Edib

LA CARTE

www.auberge@auberge.fr

L'Auberge de la Fontaine du Berger

04 73 62 10 52

- LES ENTRÉES -

Les 6 huitres de Cancale N°3
14

**Noix Saint-Jacques d'Erquy
endive et salsifis au vin jaune**
15

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

Terrine de campagne Maison
11

**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, crémeux de chou-fleur
pointe de curry**
25

**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

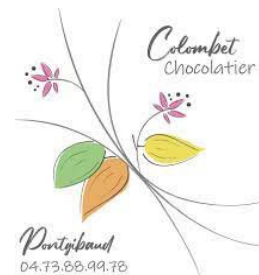
Dacquoise crémeux chocolat, crème anglaise café
10

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
salsifis et huile de noix

ou

**Noix Saint-Jacques d'Erquy
endive et salsifis au vin jaune**

**Dos de cabillaud, crémeux de chou-fleur
pointe de curry**

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.