

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

Les 6 huitres de Cancale N°3
14

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

Terrine de campagne Maison
11

Traditionnelle terrine de foie gras de canard Maison
chutney de figues
19

Noix Saint-Jacques d'Erquy en coquille
crème de topinambour fumée
feuilles de mâche, pickles
15

- 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 et haddock
25

Aiguillettes de rumsteck vigneronne
pommes de terre au cantal
25

Ris de veau sautés, jus court
moelleux de rattes à la truffe melanosporum
32

Suprême de volaille fermière
au vin jaune et morilles
28

- LES DESSERTS -

Assiette de fromages d'Auvergne
9

Le Paris-Brest cuit au moment
10

Crêpe aux pommes caramélisée
glace vanille
10

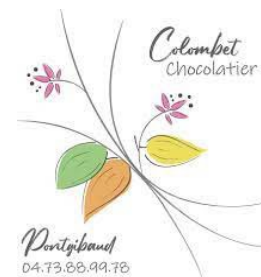
Dacquoise crémeux chocolat, crème anglaise café
10

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 en coquille
crème de topinambour fumée
feuilles de mâche, pickles

Dos de cabillaud, crémeux de chou-fleur
pointe de curry et haddock

ou

Aiguillettes de rumsteck vigneronne,
pommes de terre au cantal

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-Poire-Ananas

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.