

# 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 |
| Tartine de pied de cochon, à la truffe Melanosporum, quelques feuilles de mâche | 19 |
| Tout simplement la terrine de campagne Maison                                   | 11 |
| Noix Saint-Jacques d'Erquy en coquille au naturel                               | 15 |
| Fricassée d'escargots, nuage de pomme de terre, chips de lard, huile de persil  | 15 |
| Langoustines Terre de Sienne, velouté de potimarron                             | 20 |

## - LES PLATS -

|  |                |
|--|----------------|
| Le plat du Jour (le midi - sauf WE)  | 17             |
| « La godaille » du jour  | selon arrivage |
| Dos de cabillaud, sur peau crémeux de cèleri au haddock  | 25             |
| Suprême de volaille de la ferme de Champblanc, rôti sur os, curcuma et jus court               | 25             |
| Grenadin de veau de Haute Loire cuisiné au sautoir moelleux de rattes à la truffe melanosporum | 29             |
| Bœuf Fin gras du Mézenc pommes de terre fondantes au cantal, vigneronne                        | 28             |

## - LES DESSERTS -

|   |    |
|---|----|
| Assiette de fromages d'Auvergne                 | 10 |
| Le Paris-Brest cuit au moment                   | 10 |
| Crêpe aux pommes caramélisée glace vanille      | 10 |
| Dacquoise crémeux chocolat, crème anglaise café | 10 |
| Irish Coffee                                    | 10 |

Merci de nous indiquer les allergies ou contraintes alimentaires lors de la prise de commande

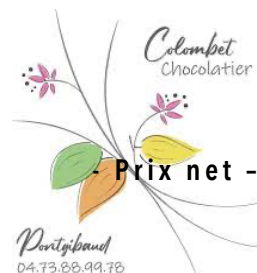
Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

gluten-crustacés-oeufs-poissons-artichaut-soja-lait-fruits à coques-cèleri-moutarde-graine de sésame-anhydride sulfureux-lupin et mollusques

Certains de nos fournisseurs...

# GAUTHIER

b o u c h e r i e



## LE MENU

-42 euros-

Noix Saint-Jacques d'Erquy en coquille au naturel  
ou  
Fricassée d'escargots, nuage de pomme de terre,  
chips de lard, huile de persil

\*\*\*\*\*

Dos de cabillaud, sur peau  
crémeux de cèleri au haddock  
ou  
Suprême de volaille de la ferme de Champblanc,  
rôti sur os, curcuma et jus court

\*\*\*\*\*

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.

- Prix net - TVA comprise