

LACARTE

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

Filets de maquereaux marinés au vin blanc, citron confit, pousses d'herbes 15

Les 6 huitres de Cancale N°3 14

Foie gras de canard, chutney d'oignon rouge

Tout simplement la terrine de campagne Maison

Asperges vertes Françaises, lard de Colonnata sauce Hollandaise au vin jaune 15

## - LES PLATS -

Le plat du Jour (le midi - sauf WE)

« La godaille » du jour selon arrivage

Filet de daurade sauvage snacké émulsion de beurre demi sel citronnée

Epaule de Kintoa de la vallée des Aldudes, rôtie sur os jus court 25

Carré et selle d'agneau de Lozère grillés au feu de bois pulpe d'agata aux herbes potagères, rapini cuisiné 29

Bœuf Fin gras du Mézenc frites et béarnaise « Maison « selon arrivage

Pour toute commande de plat en direct (sans entrée), le temps d'attente est un peu plus long.

## - LES DESSERTS -

Assiette de fromages d'Auvergne

Le Paris-Brest cuit au moment 10

Feuilleté caramélisé, fraises, crème vanillée sorbet fraise 10

Fondant au chocolat, crumble au thé Earl Grey sorbet chocolat 10

Irish Coffee 10

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants:

Certains de nos fournisseurs...





- Prix net -

## LE MENU

-42 euros-

Filets de maquereaux marinés au vin blanc, citron confit, pousses d'herbes

Asperges vertes Françaises, lard de Colonnata sauce Hollandaise au vin jaune \*\*\*\*\*

Filet de daurade sauvage snacké émulsion de beurre demi sel citronnée Epaule de Kintoa de la vallée des Aldudes, rôtie sur os jus court

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-Poire-Citron-Framboise

Viandes origines UE Nous mettons à votre disposition une liste des allergènes de chaque plat.

- Prix net - TVA comprise