

FdIB

LA CARTE

www.auberge@auberge.fr

L'Auberge de la Fontaine du Berger

04 73 62 10 52

- EN ENTRÉES ou A PARTAGER -

Planche de jambon Kintoa au piment d'Espelette	15
Les 6 huitres N°3 de Cancale	14
Noix de Saint Jacques d'Erquy en coquille	16
Foie gras de canard du domaine de la Limagne préparé par nos soins, condiments giroles	19
Tout simplement la terrine de campagne Maison	11
Œuf bio poché minute, potimarron, cèpes et sarrasin	15
Tartare de Saint-Jacques d'Erquy, huitre et caviar Oscietre	28

- LES PLATS -

Le plat du Jour (le midi - sauf WE)	17
« La godaille » du jour	selon arrivage
Pavé de cabillaud en croûte d'herbes coco de Paimpol cuisinés au guanciale	25
Filet de sanglier Français au sautoir légumes d'automne	25
Ris de veau sautés grand-mère, jus court	29
Faux filet de Bœuf Aubrac, vigneronne pommes de terre fondantes au cantal	26

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

- LES DESSERTS -

Sélection de fromages d'Auvergne de la fromagerie Morel	10
Le Paris-Brest cuit au moment	10
Crêpe aux pommes caramélisée glace vanille	10
Baignade d'orange, crème diplomate au grand Marnier biscuit dentelle	10
Irish Coffee	10

Merci de nous indiquer les allergies ou
contraintes alimentaires lors de la prise de
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 de Saint Jacques d'Erquy en coquille
ou
Œuf bio poché minute, potimarron, cèpes et sarrasin

Pavé de cabillaud en croûte d'herbes
coco de Paimpol cuisinés au guanciale
ou
Filet de sanglier Français au sautoir
légumes d'automne

Saint-Nectaire (en suppl 4)

Le Paris-Brest cuit au moment
ou
Baignade d'orange, crème diplomate au grand Marnier
biscuit dentelle

Menu enfant 14 euros
bœuf ou poisson du jour
pommes de terre sautées
2 boules de glace artisanale
Vanille-Chocolat-Citron
Fraise- Caramel

Viandes origines UE

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

- Prix net - TVA comprise