

# **Angebot aus der Karte**

## **À LA CARTE**

Wählen Sie frei aus...

## **LE MENU DU PRINTEMPS (Frühlingsmenü)**

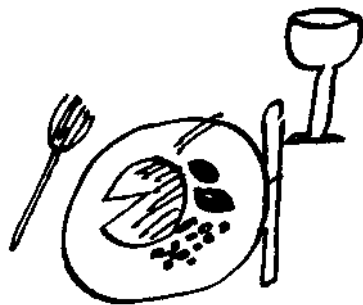
37

Seite 10

Getränke sind nicht inbegriffen.


Da alle unsere Gerichte hausgemacht sind, haben wir die Kontrolle über die Zusammensetzung und können sie im Falle von Nahrungsmittelunverträglichkeiten eventuell ändern. Bitte geben Sie dies bei der Bestellung an.

Die Liste der möglichen Allergene kann auf Anfrage eingesehen werden.




## ***DIE VORSPEISEN***

à la carte

<b>Jakobsmuscheln Carpaccio</b>	16.00
Gremolata aus Blumenkohl, gerösteten Haselnüssen und säuerliche vinaigrette	
7,8,14	
<b>Kalbstatar nach Art von Vivaldo Tonnato</b>	14.00
Grünes Öl und Landbrot-Tuiles	
3,4,7,9,10	
<b>Foie gras (Entenleber) der Auberge</b>	22.00
Frühlingsfrucht-Chutney und Brioche	
1,7	
 <b>Mimosen-Spargel</b>	14.00
Parmesan-Emulsion	
Dieses Gericht kann auch in einer veganen Variante angeboten werden	
3,7,10	
<b>Kleiner frischer Salat</b>	7.00

## ***DIE HAUPTGERICHTE***

<b>Kalb aus der Schulter aus dem Aveyron und dem Ségala</b>	22.00
Karottenpüree mit kräftigem Tapenade-Sud	
4,9	
<b>Schweinefilet</b>	22.00
Senfsoße, gebratene Karotten mit Ingwer und Bratkartoffeln	
1,6,7,10,11	
<b>Marinierter Seeteufelschwanz</b>	25.00
Lauchrisotto mit Zitrusfruchtsalat	
4,7,9	
 <b>Mac and Cheese</b>	22.00
mit Gemüse und Tofu	
1, 6, 9	

Allergene 1: Gluten, 2: Krebstiere, 3: Eier, 4: Fisch, 5: Erdnüsse, 6: Soja, 7: Milch, 8: Schalenfrüchte, 9: Sellerie, 10: Senf  
11: Sesam, 12: Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l, 13: Lupinen, 14: Weichtiere

## **DER KÄSE**

à la carte

**Bio-Ziegenkäse Pélardon AOC aus den Cevennen** 8.00  
Der Pélardon AOC braucht 11 Tage, um seine normale Reife zu erlangen.  
Stammt vom Bauernhof Sauveplane

**Das Käsebrett unseres Käsehändlers** 16.00  
Auswahl an Stely-Käse zum Teilen, Salat, Honig,  
Fromager de Quissac

Und wenn Ihnen noch ein passendes Glas Wein zum Käse fehlt, wir beraten Sie gerne !



## **DIE HAUSGEMachten DESSERTS**


**Käseplatte** 10.00  
Auswahl von 3 hausgemachten Käsesorten  
7

**Kaffee oder Tee mit kleinen Leckereien** 8.00  
Heißgetränk mit hausgemachten kleinen Köstlichkeiten

**Tarte Tatin nach Art der Auberge** 10.00  
Creme und Plätzchen nach bretonischer Art  
1,7

 **Kalte Fruchtsuppe aus roten Beeren** 10.00

**Schoko-Ingwer-Fondant** 10.00  
Limettencoulis  
1, 3, 7

 : convient aux végétaliens

 : convient aux vegans

# FRÜHLINGSMENÜ

37.00

## LES ENTRÉES

### **Kalbstatar nach Art von Vittalo Tonnato**

Gremolata aus Blumenkohl, Beeren und gerösteten Haselnüssen

ODER

### **Mimosen-Spargel**

Parmesan-Emulsion

Dieses Gericht kann auch in einer veganen Variante angeboten werden

## LES PLATS

### **Schweinefilet**

Senfsosse, gebratene Karotten mit Ingwer und Bratkartoffeln 1,6,7,10,11

ODER

### **Lachs**

Lauchrisotto mit Zitrusfruchtsalat 4,7,9

ODER



### **Mac and Cheese**

Mit Gemüse und Tofu 1,6,9

## LES DESSERTS MAISON

### **Käseplatte**

3er-Auswahl an hausgemachten Käsesorten

ODER

### **KAFFEE ODER TEE MIT KLEINEN LECKEREIEN**

ODER

### **Nachspeise à la carte (+4€)**



## LE MENU du PITCHOUN

### ***Kindermenü bis 12 Jahre***

16.00

### ***ein warmes Gericht, das sofort serviert wird***

Ein Getränk : Sirop, Fruchtsaft

Fischfilet oder Hühnchenfilet  
Pommes frites, Ketchup

*Nachtsch*

Halben Pelardon-Ziegenkäse  
oder

Eis am Stiel oder Tüte