

NOS FORMULES

À LA CARTE

choisissez en toute liberté...

LE MENU de l'ÉTÉ

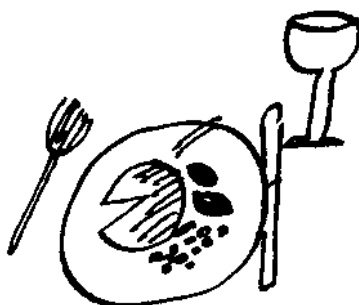
37.00

1 entrée, 1 plat, 1 fromage ou 1 dessert
choisis dans toute la carte*

Les boissons sont non comprises.


Tous nos plats étant faits maison, nous en maîtrisons la composition et pouvons éventuellement la modifier en cas d'intolérance alimentaire. Merci de le signaler au moment de votre commande.

La liste des allergènes est dans la carte.




*certains plats peuvent être à supplément

LES ENTRÉES

	Carpaccio de Tomates bio du <i>Jardin de Fontanès</i> Espuma de Basilic, huile d'olive du <i>Moulin de mon jardin, Corconne</i> 7	14.00
	Gravlax de Daurade Vinaigrette au jus de carotte et fruit de la passion 4	14.00
	Foie gras de l'Auberge Chutney de fruits d'été et briochette 1, 7	22.00 8 € supplément sur le menu
	Empanadas au bœuf confit Petits légumes frais et Pesto 7	16.00
	Petite salade fraîche	7.00

LES PLATS

	Pavé de Veau de l'Aveyron et du Ségala, sauce au poivre Artichauds rôtis, carottes fanes et jeunes cébettes, 1,7,9,10	22.00
	Magret de canard Sauce au miel & poivre de Timut, Gratin dauphinois 7, 9	25.00 4 € supplément sur le menu
	Filet de Poisson selon arrivage Sauce vierge, croquette de courgettes panée au vert 1, 3, 4	22.00
	Tourte aux légumes d'été & soja texturé Sauce vierge & pickles de légumes (carottes, chou, fenouil) 1, 3, 6	22.00

Allergènes 1: Gluten, 2: Crustacés, 3: Œufs, 4: Poissons, 5: Arachides, 6: Soja, 7: Lait, 8: Fruits à coques, 9: Céleri, 10: Moutarde
11: Sésame, 12: Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/kg ou 10mg/l, 13: Lupin, 14: Mollusques

LES FROMAGES

Pélardon biologique des Cévennes AOP 8.00
Provenant de la ferme de Sauveplane
Il faut 11 jours d'affinage pour le pélardon AOP.

7

La Planche de notre Fromager 16.00
Sélection des Fromages de Stely à partager, salade, miel,
Fromager de Quissac 7

S'il vous manque juste un petit verre pour accompagner votre fromage,
n'hésitez pas à demander !

LES DESSERTS MAISON



Assiette de fromages 10.00
Assortiment de 3 fromages artisanaux

7

Café ou Thé gourmand 10.00
Boisson chaude et ses mignardises maison
(Demander au service les allergènes du jour)

Vacherin de l'Auberge 10.00
Fruits rouges et meringue

3,7



Soupe de fruits d'été 10.00
& sorbet

Forêt noire en verrine 10.00

1,3,7

Palet Breton à la crème de citron 10.00

1,3,7

 : convient aux végétariens



: convient aux vegans



LE MENU du PITCHOUN

16

Une boisson :

Un sirop, diabolo ou verre de jus de fruit (pomme, orange ou pamplemousse)

Un plat chaud servi tout de suite (portion enfant) :

Viande ou Poisson

Servi avec des pommes frites

et un dessert :

Demi-pélardon bio*

ou Glace au choix