

Angebot aus der Karte

À LA CARTE

Wählen Sie frei aus...

LE MENU de l'été (Sommermenü)

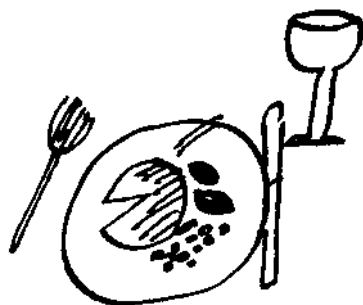
37

1 Vorspeise, 1 Hauptspeise, 1 Käse oder 1 Dessert aus der Karte*

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

	Bio-Tomaten Carpaccio aus dem « Jardin de Fontanès »	14.00
	Basilikum-Schaum, Olivenöl aus « Moulin de mon jardin », Corconne	
	7	
	Daurade-Gravlax	14.00
	Karotten-Passionsfrucht-Vinaigrette	
	4	
	Foie gras (Entenleber) der Auberge	22.00
	Sommerfrucht-Chutney und Brioche	(8 € Aufpreis auf das Menu)
	1,7	
	Empanadas vom confierten Rindfleisch	16.00
	Frisches Gemüsemix und Pesto	
	7	
	Kleiner frischer Salat	7.00

DIE HAUPTGERICHTE

	Kalbssteak aus dem Aveyron und dem Ségala, mit Pfeffersauce	22.00
	Röstige Artischocken, Karotten und junge Frühlingszwiebeln,	
	1,7,9,10	
	Magret de canard	25.00
	Honig-Timut-Pfeffer-Sauce, Gratin dauphinois	
	7,9	(4 € Aufpreis auf das Menu)
	Fischfilet (je nach Belieferung)	22.00
	Sauce vierge, panierte Zucchettikrokette mit Kräutern	
	1,3,4,	
	Sommergemüse-Pastete mit Soja-Textur	22.00
	Sauce vierge & eingelegtes Gemüse (Karotten, Kohl, Fenchel)	
	1, 3,6	

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



LE MENU du PITCHOUN

Kindermenü bis 12 Jahre

16.00

ein warmes Gericht, das sofort serviert wird

Ein Getränk : Sirop, Fruchtsaft

Fleisch oder Hühnchenfilet
Pommes frites, Ketchup

Nachtsch

Halben Pelardon-Ziegenkäse
oder

Eis am Stiel oder Tüte