



CHAMBRES d'AMIS
CUISINE ENSOLEILLÉE
& BONNE CAVE

Le potage était moelleux,
velouté, ourlé de tendres secrets.
Puis vinrent les pâtés majestueux.
Un gratin d'endives rousses passa trop vite,
pressé par une petite salade frisée.
Quant à la brioche aux amandes endiablées,
c'était une pure merveille...

Christian Bruel, Anne Bozellec
La Manginoire



Bienvenue à l'Auberge du Cèdre !

Cette maison, plantée au pied du causse depuis sept siècles, patinée au fil des générations qui l'ont habitée, invite à la halte, à l'attention, aux plaisirs de la vie, donc, à la gourmandise !

Dans cette carte nous avons réuni quelques plats fins et ensoleillés et des bons vins bien du Sud.

A vous de découvrir, feuilleter, de choisir librement...

Vous êtes venus en vacances ou pour travailler, ou juste partager quelques heures à table en famille ou avec des amis, savourez le temps qui vous est offert...

Soyez nos hôtes à l'Auberge,
tout simplement.

MAÎTRE RESTAURATEUR : C'EST FAIT MAISON !



Seit Juli 2014 ist in Frankreich die Bezeichnung „fait maison“ - hausgemacht - zu einem staatlich geschützten Begriff geworden und wird durch das obenstehende Logo symbolisiert.

Die Idee ist, die verschiedenen Arten der Restauration besser erkennbar zu machen, und herauszustellen, wenn Gerichte vor Ort, aus Rohprodukten und von wahren Köchen, zubereitet werden.

Hier in der Auberge interessieren wir uns schon immer für das enge Zusammenspiel unserer Lieferanten, deren Produkten und unserem „savoir-faire“.

Unser Essen ist buchstäblich „fait maison“: es wird jeden Tag in unserer Küche von unseren vier Köchen von A bis Z frisch zubereitet. Die wenigen auswärtigen Produkte sind in unserer Karte angegeben.

Es ist echte Handwerksarbeit, im Dienste der Gäste. Im Dezember 2014 haben wir dafür den Titel „Maître restaurateur“ verliehen bekommen, eine Anerkennung dieser Arbeit.

Dies Alles, um jedes geschaffene Gericht genau zu kennen.

Um Ihren Gaumen zu erfreuen.

Im Respekt der französischen „art de vivre“.

Und vor Allem für die Freude, dies alles mit Ihnen zu teilen!





UNSERE LIEFERANTEN

Von Anfang an haben wir es vorgezogen, frische Produkte zu verwenden. Deren Qualität ist daher entscheidend.

Deshalb bevorzugen wir Lieferanten, die wir kennen, von denen wir wissen, wie sie arbeiten, und mit denen wir seit vielen Jahren vertrauensvoll zusammenarbeiten. Mehr und mehr integrieren wir Produkte, die aus biologischer oder verantwortlicher Landwirtschaft kommen, nach Slowfoods Motto „gut, sauber und fair“.

Wir servieren hochwertiges Kalbfleisch aus dem Segala im Aveyron.

Das Gemüse beziehen wir zu einem großen Teil über den Biobauer Kevin aus dem „Jardin de Fontanès“.

Die Bio-Pélardons kommen von der Familie Sauveplane, die einen kleinen Ziegen-Hof in der Nähe von Le Vigan betreibt, und der Schafskäse von Herstellern aus Lodève „Les Fromages du Salagou“.

Der Honig "Aux Délices de Maya" wird von Bernard Fraisse, Imker in Claret, hergestellt.

Schließlich servieren wir Olivenöl vom „Mas Palat“ in Gignac oder vom „Moulin de mon jardin“ der Familie Caravaca in Corconne.

Ebenso verkosten und wählen wir selbst unsere Weine bei den Winzern auf dem Weingut aus, von denen die meisten inzwischen biologisch angebaut werden.



UNSERE TAPAS

L'IMPATIENTE (Die Ungeduldige)	16.00
Aperitifsteller : hauchdünn geschnittener Schinken aus den Pyrenäen, hausgemachter Hummus, Tapenade, Rohkost...	
Das Käsebrett unseres Käsehändlers	16.00
Auswahl an Stely-Käse zum Teilen, Salat, Honig, Fromager de Quissac	
TARTINETTE	6.00
hausgemachte Tapenade oder Humus  auf Toast	
SCHINKEN AUS DEN PYRENÄEN	14.00
feingeschnitten, 30 Monate gereift, 100 g	

MINERALWASSER

BADOIT	Finesse & Eleganz, leicht sprudelndes Mineralwasser	Flasche 100 cl	6.20
		50 cl	4.60
EVIAN	Stilles Mineralwasser aus den Alpen	Flasche 100 cl	6.00

Angebot aus der Karte

À LA CARTE

Wählen Sie frei aus...

LE MENU de l'été (Sommermenü)

37

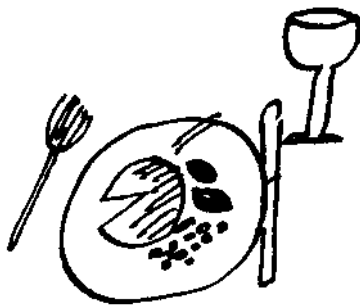
1 Vorspeise, 1 Hauptspeise, 1 Käse oder 1 Dessert aus der Karte*

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
	Mozzarellabällchen mit Basilikum , 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	(6 € Aufpreis auf das Menu)
	1,7	
	Empanadas vom confierten Rindfleisch	16.00
	Frisches Gemüsemix und leicht scharf	
	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, Zucchettikroketten 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

Käseplatte Auswahl von 3 hausgemachten Käsesorten 10.00
7

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 (nicht im Sommermenü enthalten) 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

Kaffee oder Tee mit kleinen Leckereien 10.00
Heißgetränk mit hausgemachten kleinen Köstlichkeiten

Vacherin nach Art des Hauses (Dessert mit Eis und Baiser) 10.00
1,7

 **Kalte Fruchtsuppe aus Sommerfrüchten & Sorbet** 10.00

Schwarzwälder Törtchen im Glas 10.00
1,3,7

Bretonisches Gebäck mit Zitronencreme 10.00
Limettencoulis
1, 3, 7

FRÜHLINGSMENÜ

37.00

LES ENTRÉES

ODER

LES PLATS

ODER

ODER



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

Fleisch oder Hühnchenfilet
Pommes frites, Ketchup

Nachtsch

Halben Pelardon-Ziegenkäse
oder

Eis am Stiel oder Tüte