



LES TAPAS

L'IMPATIENTE 16.00
assiette apéritive à partager: chiffonnade de jambon de truie, houmous, tapenade, dés de fromage, crudités

LA PLANCHE de NOTRE FROMAGER 16.00
assiette apéritive à partager pour 2 personnes : sélection de fromages de notre fromager, salade, miel

TARTINETTE houmous  ou tapenade et toasts 6.00

CHIFFONNADE DE JAMBON DE TRUIE DES PYRENEES, 30 mois d'affinage, 100g 14.00

LES EAUX MINÉRALES

BADOIT	la finesse des bulles et l'élégance	la bouteille 100 cl	6.20
	eau minérale très légèrement gazeuse d'Auvergne	50 cl	4.60

EVIAN	eau minérale non gazeuse des Alpes	la bouteille 100 cl	6.00
-------	------------------------------------	---------------------	------

NOS FORMULES

À LA CARTE

choisissez en toute liberté...

LE MENU d' Automne

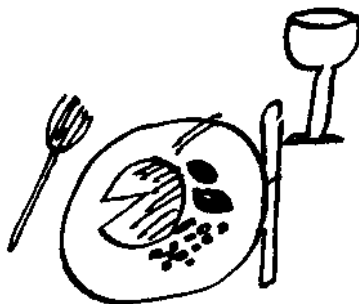
37.00

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.



LES ENTRÉES

Y Œuf parfait sur Velouté de panais des Jardins de Fontanès Crème de coco, cerneaux & huile de noix 3,8	14.00
Terrine de deux poissons Mosaïque de poireau en feuille de nori, vinaigrette aux agrumes 3,4,7	14.00
Foie gras de l'Auberge Chutney de fruits d'automne et briochette 1, 7	22.00
	6€ supplément sur le menu
Lapin effiloché en feuilleté façon Wellington Farce de porc, huile d'ail, champignons & carottes 1	16.00
Petite salade fraîche	7.00

LES PLATS

Filet de poulet fermier label rouge Purée de potimarron & garniture forestière, sauce suprême 1, 7, 10,	22.00
Chou farci Farce de porc et foies de volaille, carottes et champignons, pommes de terre boulangère 10,	22.00
Filet de Poisson selon arrivage Beurre blanc, rösti de pommes de terre, carottes glacées & salicorne 1, 3, 4, 7	22.00
Y Risotto aux légumes d'automne Soja texturé, butternut, céleri, panais, carottes et salade 6, 7, 9	20.00

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

Assiette de fromages	10.00
Assortiment de 3 fromages artisanaux 7	
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 (hors menu)	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



Café ou Thé gourmand	10.00
Boisson chaude et ses mignardises maison (Demander au service les allergènes du jour)	
Vacherin glacé façon Auberge	10.00
Crème anglaise au marron et meringues 1, 3, 7	
Cookie de l'Auberge	10.00
Chocolat, caramel au beurre salé & crème fouettée 1, 3, 7, 8	
 Tartelette aux figues	10.00
Biscuit façon palet breton, crème pâtissière végétale, compotée de figues de Barbarie au romarin et figues fraîches 1, 8	



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