



UNSERE TAPAS

L'IMPATIENTE (Die « Ungeduldige »)	16.00
Aperitif-Teller zum Teilen: hauchdünn geschnittener Schinken aus den Pyrenäen, hausgemacher Hummus, Tapenade, Käsewürfel, Rohkost...	
Das Käsebrett unseres Käsehändlers	16.00
Aperitif-Teller zum Teilen für 2 Personen: Auswahl an Stely-Käse, Salat, Honig	
TARTINETTE	6.00
hausgemachte Tapenade oder Hummus  auf Toast	
SCHINKEN AUS DEN PYRENÄEN	14.00
hauchdünn geschnitten, 30 Monate gereift, 100 g	

MINERALWASSER

BADOIT	Finesse & Eleganz, leicht sprudelndes Mineralwasser aus der Auvergne	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...

Das Herbst-Menü

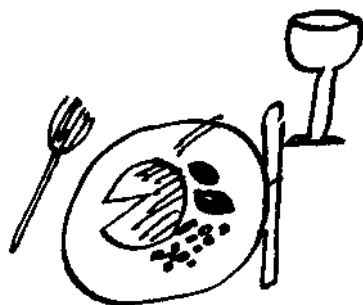
37

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 möglichen Allergene sind in der Karte angegeben.



DIE VORSPEISEN

à la carte

	Perfektes Ei auf einer cremigen Suppe mit Pastinaken aus den « Jardins de Fontanès »	14.00
	Kokoscreme, Kokosnuss und Kokosöl	
	3,8	
	Terrine aus zwei Fischarten	14.00
	Mosaik aus Lauch und getrockneten Nori-Algenblättern, Zitrusfrüchte-Vinaigrette	
	3,4,7	
	Foie gras (Entenleber) der Auberge	22.00
	Herbstliches Chutney und Brioche	(6 € Aufpreis auf das Menü)
	1,7	
	Kaninchenfleischstücke in Blätterteig nach Wellington-Art	16.00
	Schweinefleischfüllung, Knoblauchöl, Champignons & Karotten	
	1	
	Kleiner frischer Salat	7.00

DIE HAUPTGERICHTE

	Hähnchenbrustfilet aus Freilandhaltung	22.00
	Kürbispüree & Waldpilzgarnitur, Rahmsauce	
	1,7,10	
	Kohlroulade	22.00
	Füllung aus Schweinefleisch und Geflügelleber, Karotten und Champignons, Kartoffeln	
	10	
	Fischfilet (je nach Belieferung)	22.00
	Buttersauce, Kartoffelrösti, glacierte Karotten & Seespargel	
	1,3,4,7	
	Dahl aus roten Linsen	20.00
	Kokos- und Sojamilch, Herbstgemüse, Gewürze und Basmatireis	
	6,	

Allergene 1: Gluten, 2: Krustentiere, 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 bzw. 10 mg/l, 13: Lupinen, 14: Weichtiere

DER KÄSE

à la carte

Käseteller 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.
Er stammt vom Bauernhof Sauveplane
7

Das Käsebrett unseres Käsehändlers (nicht im Herbstmenü enthalten) 16.00
Auswahl an Stely-Käse zum Teilen, Salat, Honig
Fromager de Quissac
7

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



DIE HAUSGEMachten DESSERTS

Café gourmand oder Thé gourmand 10.00
Heißgetränk mit hausgemachten kleinen Köstlichkeiten
(Bitte fragen Sie unser Personal nach den Allergenen)

**Vacherin nach Art des Hauses (Dessert mit Eis und Schaumgebäck),
Kastanien-Vanillesoße** 10.00
1,3,7

Cookie der Auberge 10.00
Schokolade, Karamell mit gesalzener Butter & Schlagsahne
1,3,7,8

 **Feigentörtchen** 10.00
Bretonisches Buttergebäck, vegane Konditorcreme, Kaktusfeigen-Kompott
mit Rosmarin und frischen Feigen
1,8



LE MENU du PITCHOUN

Kindermenü (bis 12 Jahre)

Getränk:	ein Sirup mit Wasser / Limonade oder ein Glas Fruchtsaft (Apfel, Orange oder Grapefruit)	16.00
Hauptspeise:	Fleisch oder Fisch mit Pommes Frites (Kinderportion, wird sofort serviert)	
Dessert:	Halber Bio Pelardon-Ziegenkäse oder Eis nach Wahl	