

LE « MENU CARTE » DE L'AUBERGE

MENU DE L'AUBERGE À 29 € : ENTRÉE (9€), PLAT (16€), DESSERT (5€)

A Grignoter à l'Apéritif ...

- Assiette de Serrano affiné, Guindillas 9€ (petite) / 15€ (grande)
- Cassolette de Chipirons persillade à la plancha 9 €

Pour Commencer :

- Salade « Folle » aux Crevettes et Agrumes 9 €
- Salade de Poulpe mariné et petits Légumes croquants 14 €
- Terrine de Foie gras maison, salade gourmande et Toast campagnard 15 €
- La Grande Salade de l'Auberge, Magret fumé, Tomate, Oeuf mollet, Lardons, Brebis, Foie gras maison 16 €

Pour Continuer :

- La Pièce du Boucher, Frites maison, Salade (selon Marché-nous consulter) - €
- Burger de l'Auberge (ventrèche, brebis, steack haché) / Kid Bugar 12 € / 8 €
- La Souris d'Agneau braisée à la Provençale, Ecrasé de Pommes de Terre à l'huile d'Olive & petits Légumes 19 €
- Magret grillé, sauce Cerise noire, Frites maison & petits Légumes 16 €
- Tagliatelles « Gourmandes » (Cèpes, Foie gras chaud) 16 €

- Poêlée d'Anguilles persillade, Frites maison 21 €
- Chipirons en persillade à la plancha, Chorizo émincé, Risotto milanais & petits Légumes 17 €
- Gambas sauvages flambées à l'Armagnac, à la plancha, Risotto milanais & petits Légumes 18 €
- Pavé de Merlu rôti à l'Ail confit et aux Piquillos, Risotto milanais & petits Légumes 16 €

Pour Finir :

- Baba « Bouchon » Limoncello, Sorbet Citron 8 €
- Pastis Landais façon pain perdu, chocolat fondu & glace Vanille 8 €
- Carpaccio d'Ananas, Sorbet Passion, petite Tuile 7 €
- Quenelle au chocolat, Crème anglaise à la Fève Tonka 5 €
- Crème Catalane infusée à la Cannelle et caramélisée à la Cassonade 5 €
- Dessert Glacé 5 €
- Assiette de Brebis & Cerise 5 €
- Glaces & Sorbets, Chantilly, Tuile aux Agrumes

1 boule 2,50 € - 2 boules 5 € - 3 boules 7 €

Vanille de Madagascar, Chocolat noir, Café Arabica, Caramel Fleur de Sel, Menthe avec éclats de Chocolat

Fraise, Mangue avec Fruits, Citron vert avec zestes, Fruits de la Passion, Orange avec Ecorces semi-confites

