



L'auberge

Menu de midi

Plat 10€, entrée-plat ou plat-dessert 12€,

Entrée-plat-dessert 15€, le dessert 5,00€

L'entrée du jour

La soupe au grès du marché (chaude ou froide)

La p'tite canaille

La suggestion du jour et sa garniture maraichère

**La pièce du boucher, ses pommes grenailles,
sa béarnaise et son mesclun**

La part du poissonnier, et son panier gourmand

La tarte folle

La verrine sucrée chaude ou froide

Le p'tit gourmand (sup 1€)

La petite assiette du fromager

LA CARTE du soir

Les Entrées

Le foie gras fermier konsépacomén mais que je sokupe ditou 14€

Le camembert en papillote, shiitakes, lard et pomme fruit 8€

Mille-feuille aux légumes d'automne mi-crus mi-cuits, jus de piquillos à l'olive noire, sorbet à l'huile d'olive 8€

Langoustine en deux façons, la bisque, et la raviole 15E

Les Viandes

Le cassoulet de l'auberge mijoté dans l'ancre 18€

**Magret poêlé à la badiane, et porto rouge, salade de figues
fraîches à la coriandre et vinaigre balsamique 19€**

**L'onglet de Bœuf « Proviande Gaillac » ses pommes grenailles, sa
salade de saison et sa tomate grillée à l'ail 18€**

Les poissons

**Dos de sandre au feu de bois, émulsion à l'huile de noix, coriandre
ciselée et risotto aux cèpes 17€**

**Médailon de saumon mi-cuit au soja et ciboulette, choux
croquant au lard et écorce d'oranges 15€**

**Les gambas décortiquées, comme un pot au feu au lait de coco et
citronnelle 18€**

Les desserts

Coupe de glaces et sorbets artisanaux (glace des Alpes) 7€

Poire belle Hélène en meringue, sa mousse à la vanille, et croquant de spéculos 6€

La tarte sablée tout choco, sa ganache à la réglisse !!! Sa glace au chocolat et crème au carambar 7€

Baba au limoncello, citrons et oranges en marmelade au pain d'épices 6€

Le fromage affiné de chez Jeannot, ses noix et sa frotte à l'ail 10€