



# La carte

## Nos entrées

- Velouté de potimarron, cappuccino de lard fumé et noisettes 11,00€
- Gnocchi à la parisienne, jambon italien gratiné au brie truffé 12,00€
- Terrine de pot-au-feu, salade de pommes de terre à la frisée, mayonnaise au raifort 12,00€
- Vol-au-vent de l'Auberge : Feuilleté, quenelle de volailles, ris d'agneau et champignons 14,00€

## Nos plats

### *Plat Végétarien*

- Couscous de légumes marinés tandoori 15,00€

### *Poissons*

- Bar entier rôti au four, beurre infusion d'anis aux fines herbes riz et légumes 22,00€
- Risotto de Saint-Pierre et gambas, sauce laitue 21,00€
- Pavé de lieu noir, beurre fondu aux huitres et basilic, jambon cru et purée de patates douce 20,00€

### *Viandes*

- Parmentier de joue de bœuf, échalotes confites et sauce au vin rouge 19,00€
- Echine de porc rôti au four, moutarde ancienne, purée de patate douce et légumes 18,50€
- Foie d'agneau, oignons et jus au vinaigre de Xérès et sa purée maison 18,00€
- Saltimbocca de veau, pâtes fraîches, mozzarella, jambon et tomates séchées 20,00€

## Fromage

- Assiette de fromage de la Crèmerie de Maillezais 8,00€

## Nos desserts

- Poire et figues pochées au vin d'épices et glace pruneaux Armagnac 9,00€
- Crème brûlée au pain d'épices 8,00€
- Café gourmand 9,00€
- Tarte fine aux pommes et glace cannelle 9,00€
- Profiterole de l'Auberge et son chocolat praliné 9,00€
- Glaces et sorbets : demander la carte

**Menu enfant 9,00€**

Un sirop à l'eau

Pavé de lieu noir et purée

Ou

Escalope de veau et tagliatelles

Moelleux au chocolat ou glace

*Prix TTC Service compris - Sous réserve de disponibilité des matières premières.*