

CARTE 2017



Tous nos plats sont «faits par nos soins » à l'auberge et sont composés essentiellement de produits locaux. Nos fournisseurs sont en grande partie des agriculteurs. Respectant les cycles des saisons, nous ne pouvons garantir un approvisionnement constant.

MENUS

Les entrées du moment et les plats du jour sont affichés sur l'ardoise à l'intérieur

« *Buron* » **20,50 €**

Menu complet composé des plats sur l'ardoise
entrée, plat du jour, truffoles, légumes, fromage, dessert

« *Pèlerin* » (seulement le soir) **14,50 €**

Menu complet composé pour le marcheur
soupe, ragoût OU rôti, truffoles, fromage, dessert

« *Petit Sauvage* » **16 €**

Menu léger composé des plats sur l'ardoise
ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT servi avec truffoles et légumes

« *Canailou* » **11 €**

Menu enfant, jusqu'à 12 ans
crudité OU charcuterie, viande à la plancha OU ragout du jour, dessert

CARTE

Assiettes du Sauvage

Quelques mets où les produits du terroir vous régaleront

- Crudités..... 5 €
- Soupe de légumes..... 5 €
- Assiette du Marcheur..... 10 €
plat du jour servi avec truffes, salade
- Assiette de charcuterie..... 10 €
jambon cru du pays, saucisson et autre charcuterie maison, salade

Fromages

Assiette de 3 fromages de nos fermes, confiture surprise..... 4,50 €

Desserts - Pâtisseries

- Moelleux châtaigne..... 3.50 €
- Tarte ou gâteau au fruit de saison..... 3.50 €
- Pomme poêlée / glace vanille..... 3.50 €
- Gelée du diable et fromage blanc..... 3.50 €
- Diverses glaces et sorbets fermiers

Pour plus tard - Pique-nique

- Panier du marcheur..... 8 €
Charcuterie, fromage, salade lentille ou pâtes ou riz, fruit, couverts, pain
- Casse-croûte au choix (sandwich)..... 3,50 €
jambon cru du pays OU terrine du moment OU fromage
beurre, salade, cornichon, moutarde au choix
- Et tous nos articles gourmands de la boutique au fond de l'auberge après la cheminée

Entrées à l'ardoise

Chaque semaine 3 entrées vous sont proposées sur l'ardoise à l'intérieur de l'auberge
Voici quelques exemples d'entrées

- Duo de Jarret en gelée et légumes croquants..... **9 €**
jarret de bœuf & porc en gelée de veau, légumes croquants sauce ravigote
- Tête de veau..... **9 €**
tête de veau dans son bouillon, sauce ravigote
- Feuilleté de Ris de veau **11 €**
ris de veau en sauce et petits légumes, feuilleté maison, salade
- Entrée du berger..... **10 €**
Glace au bleu de brebis, feuilleté maison, sauce tomate « diable », salade
- Entrée du poulailler..... **10 €**
œuf de caille en cocotte, tartine de boudin blanc de volaille et galantine de volaille, salade

Grands plats du Sauvage

Le plat du jour et la pièce de viande sont inscrites sur l'ardoise à l'intérieur de l'auberge

- Pièce du boucher / sauce au choix (voir ardoise)..... **15,50 €**
à la plancha, sauce au choix servie avec trilles OU légumes, salade
- Composition végétarienne..... **13,50 €**
galette œuf/céréale/légumes/farine de lentille servie avec trilles et crudités
- Œufs en cocotte / salade..... **9 €**
Œufs à la crème aux noisettes au four servis avec trilles OU légumes
- Omelette / salade **9 €**
Omelette servie avec trilles OU légumes
- Et l'assiette du marcheur mentionnée précédemment.