



RESTAURANT / BUVETTE

**AUBERGE
 COMME AU
 PREMIER
 JOUR**

BUVETTE TERRASSE



JUSTE POUR GOÛTER...

- Arancini (3) de fromage du Mouton Blanc 9
- Foccacia avec pesto de tomates séchées de l'Auberge et Féta de la Ferme Paysanne 8
- Saucissons FOUUDUCOCHON avec biscuits à la Tomme du peuple 9

À PARTAGER...

- Tartinade de houmous de poivrons, guacamole de petit poids et zucchini, purée de champignons, oignons marinés et confits accompagnée de l'assiette de pains de l'auberge 12



NOS ENTRÉES

- Gaspacho ou potage 9
- Paté de foie d'agneau, foccacia, carottes confites 16
- Gravelax de truite, anguille fumée 22
- Salade concombre, tomates et fraises 12
- Champignons de Miko en déclinaison 22
- Pain recette ancestrale de Doris 4.50
 avec pain banique blé et tomates séchées, farines bios du Moulin des Aulnaies et beurre d'herbes du jardin





PLUS GRAND QUE LA PANSE...

- Pizzas fines

pâte aux épices, sauce tomates de nos cuisines, tomme de brebis du Mouton blanc, réduction balsamique, poivrons, oignons rouges

- smoked meat d'agneau, confit de nos cuisines 27

ou

- végé tomates séchées, champignons de Miko 20

- Sandwich focaccia

laitue, fromage et salade de chou et pomme

- Jambon braisé à la bière, pesto de tomates, confit d'oignons 19

ou

- Poulet braisé, aioli, confit de carottes 19

- Salade repas concombre et poulet braisé 19

Concombre, tomates, fraises, poulet braisé, guacamole de petits pois et courgettes, graines de citrouille à l'érable, balsamique réduit, vinaigrette

- Planche du terroir 39/58*

dégustation : smoked meat d'agneau, champignons de Miko aliments, tommes de brebis, pâté de foie d'agneau, jambon braisé à la bière, confit et pain de l'auberge, salade, biscuit à la tomme du peuple, saucisson

- Planche végétarienne 31/45*

dégustation : champignons de Miko aliments, tommes de brebis, arancini à la Tomme du Peuple, vg pâté, houmous de poivrons, lentilles de la Gaspésie et tomates, salade, pesto de tomates et confit de l'auberge

*Planche pour 2