

# CARTE DE L'AUBERGE DU LAC

## *Les SALADES de L'AUBERGE*

	<i>grande</i>	
Salade d'Artagnan (Magret de canard, Gésier de canard, Foie gras de canard sur toast)	10.50	16.00
Salade du Lac (avocat, pamplemousse, écrevisses tomates et salade verte)	8.50	14.00
Salade Exotique (émincé de poulet, ananas, tomate, maïs et dés de courgette sauce mayonnaise)	7.00	12.80
Salade Campagnarde (Jambon et fromage de pays, petits lardons et figues sur lit de salade tendre)	8.00	13.50
Salade de chèvre chaud sur toast	7.00	12.80



## *Les ENTRÉES froides*

Foie gras de canard maison  
et sa compotée d'oignon au vinaigre balsamique 13.80

Filets de rouget barbet tiède  
Sur lit de douce mâche 9.50

Melon de Lectoure au floc (en saison)  
ou à la chiffonnade de jambon 7.50

Assortiment de charcuterie du terroir 7.00

## *Les ENTRÉES chaudes*

Feuilleté d'asperges sauce suprême 8.50

St Jacques aux petits légumes parfumées au chablis 13.50

Croustillant de rognons et ris de veau 9.90



## *L'INSPIRATION de la TERRE*

Véritable Andouillette de Troyes Certifiée AAAAA à la moutarde à l'ancienne	13.50
Coquelet rôti et sa farce aux pruneaux	15.80
Duo de rognons et ris de veau en cocotte	17.90
La pièce du boucher à la Périgourdine	21.50
Farandole des viandes à la plancha et sa sauce au piment d'Espelette	18.80
Emincé de magret au miel et poivre de Sechouan	16.50
Confit de canard aux poires et son coulis de vin du Brulhois	15.80

## *La RIVIERE et L'OCEAN*

Noix de St Jacques et son foie gras poêlé aux pruneaux	21.50
Pavé de brochet à la Gouloise (champignons, écrevisses, oignons grelots, crème fraîche)	17.90
Filets de rouget barbet saveur provençale (tomates confites, ail en chemise et filet d'huile d'olive)	15.80

## *L'ESPRIT du TERROIR*

Assortiment de fromages de notre région  
et confiture de cerises noires 7.50

## *Le PLAISIR et L'ONCTUOSITÉ*

Crêpes douce orange flambées au grand marnier  
(A commander en début de repas) 8.50

Moelleux au chocolat sur lit de crème anglaise 7.50

Croustade aux pommes flambée à l'armagnac 6.50

Gâteau basque et sa crème parfumée 7.00

Crème brûlée maison 6.50

Poires cuites à la gersoise 6.00

Profiteroles au chocolat 6.50

Crèmes glacées chantilly (vanille, chocolat, café, pistache, nougat, rhum raisin)

Sorbets aux fruits exotiques (citron vert, fruit de la passion, ananas)

Sorbets aux fruits du verger (pommes, poire, framboise-cassis) 5.00

## *Nos FORMULES ECONOMIQUES*

**La grande assiette de l'Auberge** 8.90  
(Pommes de terre rissolées, lardons, œuf sur le plat et crudités)

**La pizza maison de notre chef** 8.90

*et*

**Tous les midis en semaine**

**Menu du jour à 12 €**

(Entrée + plat + dessert)  
¼ de vin compris

*L'AUBE de notre CONTRÉE à 26 euros*

Salade gasconne

*ou*

Foie gras maison et compotée d'oignon

....

Emincé de magret au miel et poivre de Sechouan

*ou*

Confit de canard aux poires  
et son coulis de vin du Brulhois

.....

Assortiment de fromages de notre région  
et confiture de cerises noires

.....

Gâteau basque et sa crème parfumée

*ou*

Coupe glacée aux pruneaux



## *L'INSTANT GOURMAND à 39 euros*

Petite mise en bouche et sa coupe de champagne

...

Duo de foie gras de canard maison et compotée d'oignon  
au vinaigre balsamique et son verre de gros manseng

*ou*

St Jacques aux petits légumes parfumées et accompagnées  
d'un verre de chablis

....

La pièce du boucher à la Périgourdine (cèpes et foie gras)

*ou*

Duo de rognons et ris de veau mijotés en cocotte

*ou*

Pavé de brochet et sa sauce aux écrevisses

*ou*

Noix de St Jacques et foie gras frais poêlé aux pruneaux

.....

Assortiment de fromages de notre région  
et sa confiture de cerises noires

.....

Le dessert de votre choix à la carte

*ou*

Crêpes douce orange flambées au grand-marnier  
(à commander en début de repas)

*Le MENU de l' AUBERGE à 19 euros*

Salade exotique

*ou*

salade de chèvre chaud

*ou*

Assortiment de charcuterie du terroir

...

Véritable andouillette de Troyes

*ou*

Pavé de saumon grillé sauce au poivre

*ou*

Demi coquelet et sa farce aux pruneaux

*ou*

Steak au beurre maître d'hôtel

....

Dessert du jour



*Les PETITES STARS à 8.50 euros*  
(enfants jusqu'à 8 ans)

Assiette gourmande

....

steak haché grillé

*ou*

filet de poulet

....

petit pot de glace

....

