

# Auberge du Fel



*Bonjour,*

*Nous vous souhaitons la bienvenue à l' Auberge du Fel.*

*Ici, pas de plats tout prêts, pas de chichis,  
mais du fait maison préparé et servi avec le coeur!*

*Des produits frais, locaux et souvent issus de l'agriculture biologique  
afin de vous faire découvrir la richesse et la saveur de notre terroir!*

*Notre volonté de travailler uniquement des produits frais explique le nombre  
restreint de choix et peut parfois conduire à des ruptures sur certains plats.*

*Nous espérons que vous comprendrez cette contrainte,  
fruit d'une démarche de qualité.*

*Nous vous souhaitons un très bon moment!*

*Anaïs et David.*

*Menu du marché 22€*

*(Servi tous les jours sauf les vendredis soir,  
samedis, dimanches et jours fériés)*

*L'entrée du moment*

*L'inspiration du marché*

*L'envie sucrée du chef*

*Menu enfant 11€*

*Oeuf à la coque et ses mouillettes au beurre de Dilhac*

*Blanquette de veau et riz pilaf*

*Glace de la ferme*

*Sirop au choix*

*Entrées*

*L'entrée du moment (uniquement en semaine) 7€*

*Crème d'asperge, chantilly au lard et sa chips 9,5€*

*Effeillé de pomme Granny smith glacée au porto blanc, mousse de Saint Flour,  
saladine croquante 12€*

*Foie gras mi cuit au ratafia et chutney de saison 16,5€*

## *Plats*

*L'inspiration du marché (uniquement en semaine) 13€*

*Chevreau à l'oseille revisité et sa fricassée  
de légumes 16,5€*

*Cannette en deux façons - le confit pomme cannelle dans son cornet croustillant  
et le filet - pommes boulangères, vrai jus de rôti 20,5€*

*Pavé de truite, fondue de poireaux  
et mousseline de carottes 19€*

## *Desserts*

*Le plateau de fromages de nos régions 6,5€*

*L'envie sucrée du chef (uniquement en semaine) 5€*

*Tartelette au fromage blanc, zestes de citron vert  
et quenelle de chocolat noir 7€*

*Poire pochée au thé d'Aubrac, tuile croquante,  
glace à la vanille de Saint Gilles 7€*

*Baba au rhum grande tradition, petits fruits  
et crème montée 6,5€*

*Afin de vous éviter une attente trop longue et de vous garantir le meilleur service possible, nous vous recommandons de commander votre dessert en début de repas.*