

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 issus de l'agriculture biologique ou raisonnée 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, David et toute l'équipe de l' Auberge.

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 12€

Crèmeux de brebis et radis, sablé au thym

*Poitrine de porc braisée,
pommes boulangères au safran*

Glace de la ferme

Sirup au choix

Entrées

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

Tartare de truite d'Estaing et tomates confites, sorbet aneth 13,5€

Foie gras à la cerise, pain pistache 17,5€

Crèmeux de brebis et radis, sablé au thym 11€

Plats

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

Mamigna de boeuf, courges en chaud et froid, chlorophylle d'ail des ours 21,5€

Poisson (selon la pêche) aux agrumes et pastèques grillée 20,5€

Poitrine de porc braisée, pommes boulangères au safran de Murols 18,5

Desserts

Le plateau de fromages de nos régions 7,5€

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

*La Pavlova de l'Auberge (meringue, crème vanillée, fruit de saison,
glace mascarpone) 8€*

Biscuit mirilton aux agrumes, nage de melon et son sorbet basilic 7,5€

*Le tube de la châtaigneraie (mousse de châtaigne, insert caramel-crème de
marron, enrobage chocolat noir),
sablé à la châtaigne et sorbet au thé d'Aubrac 8,5€*