

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€

Raviole de truite d'Estaing

*Le poisson (selon la pêche)
et ses gnocchis de pomme de terre*

Glace de la ferme

Sirup au choix

Entrées

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

Effeillé butternut poire, crémeux de saint-flour et gressin aux lentilles 11,5€

Raviole de truite, petit pois et menthe poivrée 13,5€

Escargotine servie dans son petit pain moelleux au pavot
et coulis de carotte citronné 12,5€

Plats

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

Duel canard-poulet fermier et son endive braisée au sarrasin
(Gravelax de poulet, magret de canard, abats et crème brûlée de foie gras,
cuisses cuites basse température) 23,5€

Le poisson (selon la pêche) et ses gnocchis de pomme de terre,
sauce armoricaine et persillade 19,5€

La potée à notre façon
(Carottes, oignons, navets, champignons, choux,
pommes de terre, palette demi sel, saucisse fumée) 17,5€

Desserts

Le plateau de fromages de nos régions 7,5€

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

Fondant de courges d'automne coeur chocolat noir, sorbet café 7€

Figues rôties au naturel, tube de sabayon et son sorbet thym miel 7,5€

La cueillette de tonton Gilbert
(Entremet aux cèpes, éclats de girolles caramélisés, tuile croquante à la
châtaigne, sorbet armagnac et gouttes d'estragon) 8,5€