

L' Auberge
du Pont Bernet



La Carte

Entrées

Carpaccio de Bœuf aux herbes de Provence et Crème d'olives	10.00 €
Ravioles de Crevettes, petits pois et carottes	15.00 €
Douze Escargots à la Bordelaise de Chez M.Campet	15.00 €
Ravioles aux Champignons de Paris	12.00 €
Velouté de Butternut et Châtaignes, Gambas en Tempura	19.00 €
Pilon de Poulet Mariné et ses Tagliatelles de légumes	13.00 €

Plats

Blanquette de Veau au Foie Gras et son riz interdit	29.00 €
Entrecôte échalotes et frites maison	24.00 €
Magret de Canard de chez M. Campet	22.00 €
Friand de Poule Fermière farcie au Foie gras, Cèpes du Médoc	31.00 €
Dos de Cabillaud, Crème de Pois Cassé, Carbonara de Haddock	29.00 €

**Chez nous c'est simple, on ne précise pas l'origine de nos viandes
car elles sont systématiquement Françaises, désolé !
Même chose pour les fruits et légumes du reste.**

Fromages et Desserts

Le Plateau de Fromages	8.00 €
Macaron Octobre Rose façon Paris-Brest (collecte Octobre R.) *	8.00 €
Crème Brulée à la Fève de Tonka	8.00 €
Le châtaignier et sa sauce Chocolat *	9.00 €
Tarte Fine aux Pommes*	10.00 €
Profiteroles au Chocolat Valrhona*	9.00 €
Mi-Cuit au Chocolat Noir Valrhona au Cœur Coulant Rubis*	9.00 €
Glace Rhum raisin et Rhum ambré 7 ans	8.00 €
Colonel Vodka Pyla	8.00 €
Sorbet Framboise et sa Crème	8.00 €
Sorbet Pomme et Calvados	8.00 €
Sorbet Poire et son eau de vie de Poire	8.00 €

*** A commander en début de repas**

Carte des Glaces et Sorbets

3 boules au choix 5 €

Chocolat Noir ou Blanc
Vanille
Café
Banane
Caramel au Beurre Salé
Nougat de Montélimar
Menthe Verte et chocolat

Citron Vert ou Jaune
Fraise Verveine
Rhum Raisin
Framboise
Pomme
Poire Williams