

# L'Auberge

du Pont Bernet



## La Carte

### Entrées

12 Huîtres N°3 à la Médocaine	16.00 €
Escargots de Mme Levraud à la Bordelaise	15.00 €
Le Saumon et la Truite fumée en duo	14.00 €
Tête de Veau Ravigote	12.00 €
Terrine de Foie Gras et son Chutney Gingembre Ananas	15.00 €

### Plats

Médailon de Lotte et sa Raviole dans son bouillon Thaiï	15.00 €
La sole Meunière et ses Pommes vapeur	28.00 €
La côte de Bœuf de minimum 1 kg pour deux et ses frites	58.00 €
Entrecôte aux Echalotes, Frites	22.00 €
Désossé de Pigeonneau et ses légumes de saison	28.00 €
Confit de Canard	15.00 €
Magret de Canard Sauce Mi-Cuit	18.00 €

### Fromage

Notre plateau de fromages	8.00 €
---------------------------	--------

## *Desserts*

Crème Brûlée à la Fève de Tonka	6.00 €
Baba au Rhum	7.00 €
Crêpes Flambées au Grand Marnier	7.00 €
Profiteroles au Chocolat Valrhona	7.00 €
Tarte Fine aux Pommes (15min de cuisson)	7.00 €
Sabayon aux fruits de Saison	6.00 €
Coulant au Chocolat Noir (10min de préparation)	8.00 €
Tourtière aux Pommes Flambées à l'Armagnac	7.00 €
Paris Brest*	8.00 €
Glace Rhum Raisin et Rhum Ambré 7 ans Havana	8.00 €
Glace Fraise Sangana et Crème de Fraise des Bois	8.00 €
Glace Citron Verte et Vodka	8.00 €
Glace Framboise et sa Crème	8.00 €
Glace Pomme Cidrée et Calvados	8.00 €
Glace Poire et Poire William	8.00 €

\*Dessert à commander en début de repas

## *Carte des Glaces et Sorbets*

3 boules au choix 5 €

Chocolat Noir	Citron Vert
Vanille	Citron Jaune
Café	Fraise Sangana
Chocolat Blanc	Rhum Raisin
Confiture de Lait	Framboise
Nougat de Montélimar	Pomme Cidrée
Caramel Beurre Salé	Poire Williams
Litchi	Orange
Menthe Verte, Copeaux de Chocolat	Abricot