



Auberge « Les Saveurs d'Azun »

Les plats contenant des allergènes sont répertoriés dans un classeur mis à disposition de notre clientèle à l'accueil de l'auberge

Carte

Certains de nos plats chauds servis en direct, demandent un temps de cuisson plus important, soit une attente supérieure

*Certains de ces plats sont disponibles en fonction de leur approvisionnement
(Merci de votre compréhension)*

Entrées



<i>Velouté de patate douce au vin jaune</i>	<i>12.00€</i>
<i>Assiette de charcuterie (jambon, chorizo maison Adler, rillettes de l'auberge, mesclun...)</i>	<i>14.50€</i>
<i>Opéra de truite fumée</i>	<i>14.00€</i>
<i>Cheesecake betterave rouge et citron noir</i>	<i>13.50€</i>
<i>Crumble de boudin noir aux pommes flambées à l'armagnac</i>	<i>13.50€</i>
<i>Coffre de ris de veau croustillant, crémeux de champignon</i>	<i>15.00€</i>

Plats de résistance



*Selon approvisionnement * :*

<i>* Lapin à la royale, sauce chocolat de Tanzanie (désossé)</i>	<i>17.50€</i>
<i>* Quasi de veau cuit à basse température</i>	<i>19.00€</i>
<i>Suprême de pintade au Calvados</i>	<i>16.50€</i>
<i>Confit d'agneau maison et son petit jus à l'ail</i>	<i>20.00€</i>
<i>Poisson selon la recette ; truite, dorade, églefin, merlu (...)</i>	<i>18.00€</i>

*Selon approvisionnement * :*

<i>* Civet de sanglier ou échine de marcassin braisée *</i>	<i>17.00€</i>
<i>Assiette de légumes de saison</i>	<i>12.00€</i>

Nos assiettes composées



<i>Garbure garnie</i>	<i>18.50€</i>
<i>(saucisse de porc confite, manchon de canard confit, légumes et haricot tarbais.)</i>	

Prix net T.T.C