



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



Assiette de charcuterie (jambon, chorizo maison Azun, rilette de l'auberge, mesclun...)	13.50€
Opéra de truite fumée.....	15.00€
Crumble de boudin noir aux pommes flambées à l'armagnac.....	13.50€
Coffre de ris d'agneau croustillant, crémeux de champignon.....	16.00€
Salade de chèvre chaud (mesclun, tomate, toast ...)	14.00€
Foie gras de canard au tonka.....	18.00€

Plats de résistance



Lapin à la basque(désossé).....	16.50€
Agneau de l'auberge et son petit jus à l'ail	21.00€
Poisson selon la recette	18.00€
Fondant de veau de 8 H	19.00€
Travers de veau ou de porc selon arrivage, à la sauge.....	17.00€
Assiette de légumes de saison	13.00€

Nos assiettes composées



Garbure garnie	19.00€
(saucisse de porc confite, manchon de canard confit, légumes et haricot tarbais.)	
Assiette de l'auberge	20.00€
(charcuterie, truite fumée, mesclun, toast de chèvre chaud)	

Toute l'équipe de l'auberge vous souhaite un bon appétit !

Prix net T.T.C