



### En traiteur (Minimum 400gr)

Les 100gr de foie gras frais maison au vieux Porto 10 ans	10,00€
Les 100gr de foie gras frais maison au spéculoos et Mandarine Impériale	10,00€
Les 100gr de Langue Lucullus au foie gras frais maison	10,00€
Les 100gr de saumon fumé Label rouge de notre fumoir	8,00€



### PLATS DU JOUR

5 janvier	Poitrine de cochon confites 17h sauce truffes	13.00€
6 janvier	Blanquette de veau à l'ancienne	12.00€
7 janvier	joue de porc confites , pommes sarladaises	11.00€
8 janvier	Coucou de cabillaud	13.00€



### SNACKING

Planche apéritive de terrines maison et charcuteries Ibérique *	10,00€
6 Croquettes apéritives de homard sauce cocktail*	9,00€
La boîte de petites sardines Ramon Pena *	5,00€

Livraison +5km autour de l'Auberge : 6€, 10km 12€, 20 km 24€

### ENTREES

Croquettes de crevettes grises sauce cocktail, salade,etc *	10,00€
Croquettes de pieds de porc , sauce gribiche	10,00€
Cœur de saumon fumé, vierge de tomates confites et pignons *	10,00€
Langue Lucullus au foie gras frais maison, compotée de coing *	12,00€
La tranche de foie gras frais maison, compotée de coing *	12,00€

(\*) disponible le jour même du mardi au vendredi sans réservation





## PLATS

Tagliatelles carbonara au lard fumé maison	10,00€
Parmentier de canard à l'huile de truffes (450gr) *	12,00€
Risotto aux truffes, asperges vertes et volaille, émincée *	14,00€
Carbonade flamande de joue de bœuf au pain d'épice et gratin dauphinois *	12,00€
Pluma Ibérique sauce chorizo, gratin dauphinois *	15,00€
Croquettes de crevettes grises(3) sauce cocktail, potatoes frites	18,00€
Poêlée coquilles de Saint Jacques au curry vert, risotto *	18,00€
Suprême de pintade farcie de foie gras sauce Albufera(plat signature)*	19,00€
Filet de bœuf fumé, sauce truffes, Pommes grenailles*	19,00€
Ris de veau flambée au genièvre, fenouil confit au miel et cumin	25,00€

## DESSERTS

Tarte au chocolat trop bonne*	6,00€
Le baba au rhum vieux *	6,00€
Chtiramisu *	6,00€
Entremet citron soleil	7,00€



(\* ) disponible le jour même du lundi au vendredi sans réservation

### Vins blancs

Côtes de Gascogne Uby N°3	7€
Touraine Sauvignon 2018 Pointe d'Agrume FX Bart	10€
Duchés Duzes 2018 dom. De l'Orviel fut de chêne	14€
Bourgogne blanc Givry Remoissenet 2016	12€
Sancerre Comte Lafond 2017 Grande Cuvée	28€
Bordeaux Grave blanc Moelleux château la fleur des pins 2018	18€

### Vins rouges

Côtes de Gascogne 2018 Montplaisir Duboscq	8€
Syrah Viognier La croix des Marinniers	9€
Cabardes château Salitis 2014	12€
Côtes de Castillon 2016 bordeaux château Grand Peyrou	12€
Crozes Hermitage Combier 2017 cuvée L BIO	16€
Pic saint Loup carra 2018 château de Lascaux	20€
Marsannay 2017 Maison Chanson	35€
Sancerre Alphone Mellot 2016 La Moussière BIO	35€
Gevrey chambertin Famille Trapet 2017	54€

Champagne blanc de noir premier cru William Saintot 21€

Bière Anosteke blonde 75cl 5€



### **Pour commander:**

- Par téléphone au 03 20 90 09 52
- Par mail à [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com)
- Sur notre site [www.aubergeduforgeron.com](http://www.aubergeduforgeron.com) onglet « traiteur »
- Directement sur notre [boutique](#) en click&collect avec paiement ligne
- Retrouver aussi le Bistro sur Uber eats



Livraison +5km autour de l'Auberge en véhicule électrique : 6€ , 10km 12€, 20 km 24€

### **Conditions :**

En semaine, commande le jour « J » sans délais pour les plats avec un astérix. 24h pour les autres plats.

Retrait de 11h30 à 13h et 18h à 20h (sauf menus fêtes, dernier créneaux disponible à 17h

Le weekend et pour le « menu weekend », commandes jusqu'à 16h le vendredi par internet et [notre boutique en ligne](#)

Vous êtes hors délais et vous souhaitez commander? Pas de panique, appelez nous au 03 20 90 09 52

Retrait du menu weekend le vendredi de 17h à 19h, le samedi de 11h à 12h et de 17h à 19h et le dimanche de 11h à midi