

# Auberge « les Saveurs d'Azun »



## Carte

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

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



## Entrées

Crumble de boudin au foie gras frais .....	14.00€
Truite fumée maison au hêtre, pisciculture « la truite des Pyrénées » .....	15.50€
Ardoise de foie gras au Tonka fabriqué à l'auberge .....	15.50€
Velouté à l'ancienne .....	10.00€
Salade verte .....	5.00€

## Plats de résistance

Confit de canard.....	19.50€
Confit d'agneau maison et son petit jus à l'ail .....	20.00€
Poisson selon arrivage .....	19.50€
Paré de truite grillé au beurre blanc.....	17.50€
Magret de canard ou Canette grillé, Sœe aux fruits de saison .....	20.00€
Civet de gibier (sanglier ou cerf ou chevreuil, selon arrivage) .....	18.50€
Assiette de frites.....	5.50€
Assiette de légumes .....	9.00€

## Nos assiettes composées

Garbure garnie .....	18.50€
(saucisse de porc confite, manchon de canard confit, légumes et haricot tarbais.)	
Entrecôte du Pays Maître d'Hôtel (du département 65, ou départements proches) .....	21.50€
(Entrecôte 250 gr mini, , salade verte, frite et légumes du jour)	

Prix net T.T.C