

Auberge de la Brune



1 RUE DU GROS COLAS - 02140 BURELLES

03.23.98.17.72








LA CARTE

NOS ENTRÉES

- | | | |
|--|---|---------|
| 1 Terrine du chef | | 13,00 € |
| 2 Asperges sauce hollandaise | | 16,00 € |
| 3 Tarte au Maroilles fermier et aux orties |  | 14,00 € |
| 4 Foie gras maison | | 19,00 € |
| 5 Noix de St Jacques au bourgogne Aligoté | | 23,00 € |
| 6 Ravioles au Maroilles |  | 18,00 € |

NOS PLATS

- | | | |
|---|---|---------|
| 11 Supreme de poulet fermier au Maroilles |  | 16,00 € |
| 12 Saumon en croûte de chorizo | | 18,00 € |
| 13 Agneau au cidre |  | 17,00 € |
| 14 Veau à la fleur de sureau | | 22,00 € |
| 15 Dos de cabillaud à l'ail des ours | | 21,00 € |
| 16 Entrecôte au Maroilles |  | 25,00 € |
| 17 Magret de canard aux baies de cassis | | 21,00 € |
| 20 Assiette de Maroilles fermier |  | 4,00 € |
| 21 Assiette de trilogie de Fromages |  | 7,00 € |

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Pour les allergènes consulter le chef





DIE KARTE

UNSERE EINGÄNGE

1	<i>Chefterrine</i>		13,00 €
2	<i>Spargel-Hollandaise-Sauce</i>		16,00 €
3	<i>Farmhouse Maroilles Torte mit Brennesseln</i>		14,00 €
4	<i>Gänseleber Haus</i>		19,00 €
5	<i>Jakobsmuscheln in Burgund Aligote</i>		23,00 €
6	<i>Ravioles mit Maroilles</i>		18,00 €

UNSERE TELLER

11	<i>Bauernhähnchen in Maroilles</i>		16,00 €
12	<i>Lachs in der Chorizo-Kruste</i>		18,00 €
13	<i>Lamm mit Apfelwein</i>		17,00 €
14	<i>Kalb mit Holunderblüte</i>		22,00 €
15	<i>Kabeljaufilet mit Bärlauch</i>		21,00 €
16	<i>Entrecote mit Maroilles</i>		25,00 €
17	<i>Entenbrust mit Johannisbeerbeeren</i>		21,00 €
20	<i>Farmer's Maroilles Platte</i>		4,00 €
21	<i>Käse-Trilogie-Platte</i>		7,00 €



Die Gerichte "hausgemachten" werden vor Ort von Rohprodukten hergestellt

Für Allergene konsultieren den Kopf



CARD

OUR ENTRIES

- 1 *Chef's terrine* 13.00 €
- 2 *Asparagus Hollandaise Sauce* 16.00 €
- 3 *Farmhouse Maroilles tart with nettles*  14.00 €
- 4 *Foie gras home* 19.00 €
- 5 *Scallops in Burgundy Aligote* 23.00 €
- 6 *Ravioles with Maroilles*  18.00 €

OUR DISHES

- 11 *Farmer's Chicken Supreme with Maroilles*  16.00 €
- 12 *Salmon in crust of chorizo* 18.00 €
- 13 *Lamb with cider*  17.00 €
- 14 *Calf with elderflower* 22.00 €
- 15 *Cod fillet with wild garlic* 21.00 €
- 16 *Entrecote with Maroilles*  25.00 €
- 17 *Duck breast with blackcurrant berries* 21.00 €

- 20 *Farmer's Maroilles platter*  4.00 €
- 21 *Cheese Trilogy Plate*  7.00 €

*The dishes "homemade" are produced on site from raw products
For allergen consult the head*