

Ouvert

L'AUBERGE DU CHÂTEAU

Reservation

du mardi au dimanche 11h00 - 17h00
FERME LE SOIR HORS ANIMATIONS

MENU

0553631333
aubergedebiron@gmail.com

COCKTAILS

MOJITO € 6.00

Menthe fraîche, citronvert, sucre, rhum cubain,
eau gazeuse

SPRITZ € 6.00

Apérol spritz, prosecco, eau gazeuse, orange

COSMO € 6.00

vodka, citron vert, cranberries

GIN TONIC € 6.00

Tonic, citron et Gin

*Nous faisons également les apéritifs classiques,
Ricard, Kir, Suze, Porto, Martini,
Muscat, Whiskys...*

MOCKTAIL € 6.00

VIRGIN MOJITO

SPRITZ ZERO

BIERES PRESSION

	25CL	50CL
LOBURG	€ 3.50	€ 6.00

BOUTEILLES 33CL LOCALE

BAM MARSAC LOCALE

BRUNE IPA OU BLANCHE

LEFFE BLONDE € 5.00

CORONA CERO 0.0 € 3.50

VIN AU VERRE OU CARAFE

IGPTOLOSAN CAVE DU MARMANDAIS ROUGE OU ROSE
BLANC SEC IGP COTES DE GASCOGNE DOMAINE MAUBERT
BLANC SUCRE AOC MONBAZILLAC DOMAINE FAGE

VERRE 14 CL € 4.00

CARAFE 25 CL € 7.00

CARAFE 50 CL € 13.00

L ASSIETTE ANGLAISE

€ 25.00

Foie gras de canard mi-cuit, cabécou, Enchaud
de Porc de chez Vaux, terrine de magret d'oie
fumé, salade, magret séché, pommes de terre,
tomates et noix

Assiette froide servie jusqu'à 15h00

MENU TRADITION 30€

SERVI DE 12H A 13h45

PLAT SEUL 19.90€

**ENTREE/PLAT ou PLAT/DESSERT ou ENTREE/DESSERT
hors supplément 26€**

DROIT DE COUVERT 10€ VOIR AU DOS

*Mousse de cabécou, jambon de porc Noir affiné
La terrine de magret d'oie fumé de la maison Vaux
Le Saumon en gravlax à l'aneth
Le foie gras de canard mi-cuit (+4€)*

*L'esturgeon local pané à l'anglaise
et sauce tartare*

Le parmentier de canard : effiloché de confit de
canard IGP Sud-ouest, purée parmentière

Le cassoulet gourmand : saucisse, manchon de
canard, andouillette et saucisson à l'ail

Le Jambon de Tonneins : viande de Porc Noir
braisée au bouillon de baies

Le tiramisu au café

La profiterole au chocolat

Le moelleux pommes et noix

La coupe de pruneaux au vin de la Tuque

LES PLATS SONT ACCOMPAGNES DE POMMES DE TERRE
ROTIES AVEC PEAU ET DE LEGUMES SAUTES
LES ENTREES SONT SERVIES AVEC UNE SALADE AUX NOIX

*ORIGINE VIANDE FOIE GRAS ET ESTURGEON FRANCE
SAUMON ECOSSE / ISLANDE*

PLAT ENFANT JUSQU A 10 ANS 10.90

(CUISSÉ DE POULET RÔTI / POMMES DE TERRE)

NOUS NE PROPOSONS PAS DE PLATS VEGETARIENS. CELA
NECESSITANT DES COMPETENCES ET UN SAVOIR-FAIRE SPECIFIQUES,
NOUS AVONS CHOISI DE RESTER FIDELES A NOTRE CUISINE
TRADITIONNELLE, QUI EST AU COEUR DE NOTRE CULTURE

PRIX NET EN EUROS - SERVICE COMPRIS - NOUS PRATIQUONS LE DROIT DE COUVERT
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE - CONSOMMEZ AVEC MODERATION

INFOS ALLERGENES AU DOS





L'AUBERGE DU CHÂTEAU

WE ARE
Open

Tuesday to Sunday 11h-17h00

MENU

Reservation

0553631333
aubergedebiron@gmail.com

ALLERGENES / ALLERGENS

**NOTRE PAIN CONTIENT DU GLUTEN
OUR BREAD CONTAINS GLUTEN**

MENU TRADITION 30€

*Mousse de cabécou, jambon de porc Noir affiné 2-3-10
La terrine de magret d'oie fumé de la maison Vaux 1-2-3-5-10
Le Saumon en gravlax à l'aneth 2-3-10-11
Le foie gras de canard Ferme du Vignal mi-cuit (+4€) 2-3-10*

*L'esturgeon de Dordogne pané à l'anglaise
et sauce tartare 1-2-3-7*

Le parmentier de canard : effiloché de confit de canard IGP
Sud-ouest, purée parmentière 5

Le cassoulet gourmand : saucisse, manchons de canard,
andouillette et saucisson à l'ail 7

Le Jambon de Tonneins : épaule et échine de Porc Noir
braisée au bouillon de baies

Le tiramisu aux fraises 2-7-10

La profiterole 1-5-7-10

Le moelleux pommes et noix 1-5-7-10

La coupe pruneaux 2-10

L ANGLAISE 2-3-10

ALLERGENES

1.oeufs 2.sulfites 3.moutarde 4.soja 5.lait lactose
6.céleri 7.céréale gluten 8.arachide 9.sésame 10.fruit à
coques 11.poisson 12.crustacé 13.mollusque 14.lupin
l'alcool et la cannelle peuvent être présents dans
certains de nos desserts

DROIT DE COUVERT

Conformément à l'article L112-1 du code de la consommation,
le consommateur doit être informé du prix des prestations
avant la conclusion de la vente; ainsi un droit de couvert
de 10.00€ TTC par personne sera facturé aux personnes
occupant une place à table sans commander de repas.
Cette participation couvre notamment la mise à disposition
de la place assise, de la vaisselle, des couverts, du pain,
de l'eau et du service. Conformément aux règles rappelées
par la DGCCRF, tout supplément ou prestation peut être
facturé dès lors que son prix est clairement porté à la
connaissance du client avant la commande.

L ANGLAISE 25€

Semi-cooked duck foie gras, cabécou
cheese, pork enchaud from Vaux,
smoked goose breast terrine, salad,
cured duck breast, potatoes and
vegetables, walnuts 2-3-10
Cold platter served until 3:00 p.m.

MENU TRADITION 30€

**FROM 12H TO 13H45 -Extra Cover €10
Main Course Only €19.90 (Excluding extras)
Starter/Main Course/Dessert (Excluding extras) €26**

*Black Pork ham, cabécou cheese mousse, tomatoes 2-3-10
Smoked goose breast terrine from Maison Vaux in Sarlat 1-2-3-5-10
Gravlax salmon with dill 2-3-10-11
Semi-cooked duck foie gras (+€4) 2-3-10*

*Pike sturgeon tartare sauce 1-2-3-7
IGP SOUTHWEST duck sheperds pie 5
Gourmet pork and duck cassoulet four meat 7
JAMBON DE TONNEINS : slow-cooked Black Pork with berries*

*Tiramisu 2-7-10
Profiterole 1-5-7-10
Apple and Walnut Cake 1-5-7-10
Biron red wine-poached prune 2-10*

All dishes are served with roasted skin-on potatoes and sautéed
vegetables.

Origin : foie gras meat and sturgeon France

**Children from 0 to 10 years, chicken roasted
leg and potatoes 10.90€**

Please note that we no longer offer vegetarian dishes. As this
requires specific skills and expertises, we have chosen to
remain true to our traditional cuisine, which is at the heart of our
culture.

ALLERGENS

1. Eggs 2. Sulfites 3. Mustard 4. Soy 5. Milk Lactose 6. Celery
7. Cereal Gluten 8. Peanut 9. Sesame 10. Nuts 11. Fish 12.
Crustaceans 13. Molluscs 14. Lupin
Alcohol may be present in some desserts

EXTRA COVER

To maintain the quality of our service and everyone's
comfort, a €10 fee applies per extra plate or cover without a
main dish ordered.