



LE SAUVAGE
EN GÉVAUDAN
Auberge, gîtes et produits fermiers
2019

Tous les agriculteurs et acteurs associés au
Domaine du Sauvage vous souhaitent la bienvenue.

L'auberge du domaine est pour nous un lieu d'accueil et de partage. Notre savoir-faire paysan, notre culture auvergnate ainsi que notre cœur sont misent en œuvre pour vous accueillir.

Tous nos mets sont réalisés sur l'auberge ou dans nos fermes. Ils sont composés essentiellement de produits locaux. Nos fournisseurs sont tous mentionnés à la fin. Respectant les cycles des saisons, nous ne pouvons garantir un approvisionnement constant.

MENUS

Le plat du jour et la pièce de viande sont affichés à l'ardoise
Boissons non-comprises, service inclus

« Buron » 22 €

Menu complet : entrée, plat, truffles et légumes, fromage, dessert

« Petit Sauvage » 16,50 €

Menu léger pour les petites faims

ENTREE + PLAT **ou** PLAT + DESSERT servi avec truffles et légumes

« Canailou » 11 €

Menu enfant jusqu'à 12 ans

crudité OU charcuterie, viande du jour et accompagnement, dessert

« Pèlerin » (seulement le soir) 14,50 €

Menu complet pour le marcheur

soupe, viande du jour, truffles, fromage, dessert

CARTE

Assiettes du Sauvage

pour les marcheurs ou les petites faims

- Salade simple..... 5 €
- Soupe de légumes..... 5 €
- Assiette de 4 fromages de nos fermes, confiture surprise..... 4,50 €
- Salade végétarienne..... 9.50 €
Salade, crudités du moment, pâté végétal, lentilles
- **Assiette du Marcheur**..... 10 €
Viande du jour servie avec trifolles (patates), salade
- Œufs en cocotte / salade..... 10 €
Œufs à la crème cuits en cocotte au four servis avec trifolles (patates), salade
- Assiette de charcuterie..... 11,50 €
jambon cru du pays, saucisson et autres charcuteries maison, condiments
- Salade du berger..... 10,50 €
Salade, feuilleté, glace au bleu de brebis, sauce « diable », saucisson de brebis
- Entrée du moment 10,50 €
Voir ardoise

Grands plats du Sauvage

Le plat du jour et la pièce de viande sont affichés sur l'ardoise à l'intérieur

- Pièce du boucher & sa sauce du jour (voir ardoise).....14 €
servie avec trifolles (patates) et légumes (et/ou crudités)
- Viande en sauce du moment (voir ardoise).....12 €
servie avec trifolles (patates) et légumes (et/ou crudités)
- Composition végétarienne / salade.....13,50 €
galette à l'œuf (farine de lentille, légumes) servie avec accompagnement et salade

Nos viandes sont 100% d'origine de Haute-Loire.

Tous nos légumes et autres denrées sont en grande majorité issus de nos fermes ou de production locale. Dans le cas contraire, nous travaillons avec les entreprises les plus proches de notre situation géographique. Ceci est un défi et surtout notre fierté.

Voir à la fin du menu.

Tableau des allergènes disponible à droite du bar

Desserts - Pâtisseries

- Moelleux châtaigne..... 3,50 €
- Tarte ou gâteau aux fruits de saison..... 3,50 €
- Dessert du jour (voir ardoise)..... 3,50 €
- Blanc-manger à la gelée de Gentiane..... 3,50 €
- Diverses glaces et sorbets fermiers..... voir les tarifs au magasin

Tarte et Boisson chaude..... 5,10€

Pâtisserie du jour accompagnée d'un thé OU café OU chocolat chaud

Pour plus tard – Pique-nique

- Panier du marcheur (pique-nique) à réserver avant 18h..... 8 €
Saucisson, fromage, salade lentilles ou pâtes ou riz, fruit, couverts, pain
- Casse-croûte (sandwich)..... 3,50 €
Au choix : jambon cru du pays OU terrine du moment OU fromage, condiments

Boisson chaudes

- Café simple / double 1,20 € / 2,20€
- Café crème 1,50 €
- Chocolat chaud 2,20 €
- Thé / Infusion 1,70 €
- Café liégeois & Chocolat liégeois (boisson + chantilly) 2,50 €

Boissons Fraiches

- Bière Pression - 25cl 2,40 €
- Sirop à l'eau - 25cl 1,20 €
- Diabolo - 25cl 1,70 €
- Jus de fruit - 25cl 2,20 €
- Perrier & Sodas – canette 33cl 2,20 €
Orangina, Coca-cola, Schweppes, IceTea pêche, etc
- Eau minérale - 50 cl 1€

Vins

Verre de Vin - Blanc, Rosé, Rouge (Fonvène IGP, Ardèche) 10cl.....	1,50 €
Vin rouge (Fonvène IGP, Ardèche).....25cl 2,50€ / 50cl 4,50€ / 1L 8,50 €	
Vin rosé (Fonvène IGP, Ardèche).....25cl 2,60€ / 50cl 4,60€ / 1L 8,60 €	
Vin blanc (Fonvène IGP, Ardèche).....25cl 2,70€ / 50cl 4,70€ / 1L 8,70 €	
Côte de Vivarais - Rouge (Ardèche) 75cl.....	15,90 €
Château St Roch - Blanc (Côte du Rhône) 75cl.....	17,30 €
Château St Roch - Rosé (Côte du Rhône) 75cl.....	19,80 €
Château St Roch - Rouge (Côte du Rhône).....37.5cl 12,80€ / 75cl..	19,90 €
Château de Brague AOC - Rouge (Bordeaux) 75cl.....	22,90 €
La Gardonne AOC - Rouge (Boudes, Auvergne) 75cl.....	24 €
Bourgogne - Hautes Côtes de beaune - Rouge (Côte d'Or) 75cl.....	37,40 €

Apéritifs & Digestifs

Sauva'jaune , Porto, Martini, Muscat 2cl.....	2 €
Kir (sureau, mûre , cassis, châtaigne) 10cl.....	2,80 €
Kir pétillant 10cl (à partir de 4 personnes).....	3,80 €
Pastis 51, Ricard 2cl.....	1,50 €
Avèze, Suze, Maurin aux fruits 5cl.....	2,20 €
Whisky 3cl.....	3 €
Serpolet , Verveine, Eau de vie de poire 3cl.....	3 €
Calvados, Cointreau, Fraise des bois, Marie brizard, Get 27 3cl.....	3 €

Spiritueux issus de nos fermes en gras

Consulter le prix des autres boissons sur l'affichage à gauche du bar

Soucieux de votre confort et de notre travail, nous mettons tout en œuvre afin de répondre à vos attentes. Malgré notre bonne volonté, si l'auberge est pleine, soyez indulgents et profitez du cadre magnifique du Domaine.

L'auberge est ouverte de début avril jusqu'à la Toussaint

Repas de groupes à partir de 12 personnes

Les gîtes et dortoirs sont ouverts à l'année

(Voir conditions sur notre site internet)

Toute l'équipe du Sauvage vous remercie
en vous souhaitant une bonne dégustation.



www.sauvage-en-gevaudan.fr

Liste non exhaustive de nos fournisseurs

Viande de bœuf	EARL Crouzet, 43170, race Limousine et Aubrac GAEC de la Gentiane II, 43170, race Aubrac
Veau	GAEC des 2 troupeaux, 43170, race Aubrac
Agneau	Marjorie Viala, 43580, race Noire du Velay Clément Lebrat, 43170, race Blanche du Massif Central
Viande de porc	Franck Gaillard, 43170, EARL le Martelou
Volaille	Sylvie Redon, 43170
Charcuterie	EARL du Trouquet, 43170, cochon EARL le Martelou, 43170, cochon Auberge du Sauvage, 43170, bœuf - agneau - veau - volaille - cochon
Légumes	Les jardins du Gévaudan, 43170, maraichage divers Marjorie Viala, 43580, maraichage divers - aromatiques Et autres associés
Fromages	EARL du Bief de la Seuge, 43170, vache GAEC des Fleurines, 43170, vache GAEC du Lacaunnais, 43170, brebis Ferme de la Révolte, 43170, chèvre
Yaourt, faisselle, glaces	Evelyne Galtier, 43170, vache
Confitures	GAEC de la Gentiane II, 43170, gentiane – fleur- fruit Sylvie Redon, 43170, fruit - plante - bourgeon - fleur Marjorie Viala, 43580, fruit - plante
Lait	Pascal Laurent, 43170, vache

Un grand merci à tous les autres acteurs et fournisseurs locaux pour leurs produits d'exception.