



Pour vos déjeuners en semaine du lundi au vendredi hors jours fériés

**Découvrez notre formule du jour « Auberge Express »**

**Une formule au gré du marché du jour et de la saison**

**Entrée + plat + dessert – 13.50€**

**ou entrée + plat / plat + dessert - 11.55€**



**« PLAISIR DES PETITES CANAILLES » 12.00€ TTC (servi jusqu'à 10ans)**

Terrine de campagne « maison » - Poisson du Marché ou Steak haché, pommes de terre rissolées

Glaces ou sorbets (2 parfums) ou Fondant au chocolat

## La Balade Gourmande 26.90€

Entrée + plat + dessert  
(Avec fromage 28.00€)

Balade salée 22.00 €  
Entrée + plat

Balade sucrée 21.50 €  
Plat + dessert

Les balades salée et sucrée ne sont pas servies le Dimanche et Jours fériés

### LES ENTREES

11.00 €

Terrine de campagne « Ménagère » de ma Maman, *Pain de campagne toasté*

Cassolette d'escargots BIO de la maison Royer au beurre d'Ail

Saumon mariné façon Gravlax, baies roses - *crème d'Isigny à l'aneth et citron*

Feuilleté\* d'escargots Bio de la Maison Royer, champignons et crème d'ail

Foie gras de Canard « extra », Chutney vanillé pomme & abricot, *Pain de Campagne toasté (supplément 3.00€)*

### LA PECHE

18.00€

La Criée du jour de L'Auberge

Noix de Saint Jacques dorées au beurre salé & cuisinées selon l'instant *(supplément 3.00€)*

### LA BOUCHERIE

18.50 €

Joue de bœuf confite à l'Anjou rouge

Souris d'agneau braisée « 24heures » au romarin, Mogettes de Vendée *(supplément 2.00€)*

Château filet de bœuf à la plancha

Sauce Bordelaise *(supplément 3.00€)*

Rossini *(supplément 5.50€)*





## « L'Auberge en Folie »

33.50€

Version carte d'Automne

Vous nous laissez carte blanche...  
Ce menu est préparé suivant l'inspiration du moment...

Menu 3 plats (poisson ou viande au choix) : 33.50 €  
Menu 3 plats avec l'assiette de fromages affinés : 35.50 €  
Menu 4 plats (Entrée, poisson, viande et dessert) : 42.00 €

Tous nos plats sont accompagnés de petites Grenailles rissolées des Epesses  
et/ou de légumes frais cuisinés des Jardins du Puy de Pouzauges et de la maison Devaud



## LES FROMAGES

---

7.00 €

**C**roustillant de Tomme de Vendée au Muscadet, salade verte

**A**ssiette de fromages affinés, salade verte

## LES GOURMANDISES

---

9.00 €

**C**rème brûlée à la gousse de vanille Bourbon

**F**ameuse brioche façon pain perdu, caramel laitier et glace à la vanille

**M**oelleux « Cœur Coulant » au chocolat, sorbet passion

**N**ougat glacé au Grand-Marnier

**C**oupe glacée Pays d'Auge (Sorbet pommes vertes, pommes fruits, calvados)

**G**ros baba gonflé au vieux rhum des Antilles, ananas confit & crème légère à la vanille

**V**éritables Profiteroles au chocolat chaud

**P**alette de Sorbets ou Glaces\*

*Chocolat, vanille, café, rhum/raisins, Caramel au beurre salé, citron, passion, framboise, fraise, cassis, pomme verte, poire Williams*



Prix TTC en €\*

Les produits bruts mentionnés d'un astérisque ne sont pas réalisés sur place  
Certaines propositions peuvent manquer selon nos arrivages, nous vous prions de nous en excuser.  
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts et frais.

« PLAISIR DU MONT » 20.80€ TTC hors boisson

Entrée + plat + dessert

A la carte Entrées 8.50€ - Plats 16.00€



Œufs pochés\* façon Meurette.... Petits oignons grelots, champignons et lardons

Ou

Salade gourmande Campagnarde,

Gésiers de volaille confits, lardons, magret de canard fumé, roquefort et fruits secs

Ou

Cassolette d'escargots BIO de la maison ROYER au beurre d'Ail

🍷

Suprême de poulet noir de Challans « Label Rouge » cuit basse température, crème d'estragon (sup +1.50€)

Ou

Dos de merlu rôti au beurre demi-sel, beurre blanc aux herbes

Ou

Pièce de Bœuf grillée à la plancha, sauce Bordelaise

🍰

Sélection de fromages & salade verte

Ou

Crème brûlée à la gousse de vanille Bourbon

Ou

Tarte fine aux pommes & poires, glace caramel au beurre salé

Ou

Palette de Sorbets ou Glaces\* (3 parfums)

Chocolat, vanille, café, rhum/raisins, Caramel au beurre salé,

Citron, passion, framboise, fraise, cassis, pomme verte, poire Williams

**Ce menu vous est uniquement proposé du lundi au Samedi et le Dimanche soir .....**

**Il n'est pas servi le Dimanche au déjeuner et jours fériés**