



## La Balade Gourmande 27.50€

Entrée + plat + dessert  
(Avec fromage 30.00€)

Balade salée 22.50 €  
Entrée + plat

Balade sucrée 22.10 €  
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*

Tartare d'avocat et chair de crabe, crème légère citronnée - agrumes

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

Gambas marinées et snackées à la plancha... cuisinées selon l'instant *(supplément 2.00€)*

### LA BOUCHERIE \_\_\_\_\_ 18.50 €

Magret de canard IGP du Sud-Ouest rôti sur la peau, sauce aux agrumes

Mini rôti de gigot d'agneau au romarin et à l'ail, Mogettes de Vendée

Côte de bœuf (env 360g) – origine France grillée à la plancha..... Sauce Bordelaise *(supplément 3.00€)*  
..... Rossini *(supplément 5.50€)*

## 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, glace Bulgare

**P**arfait glacé au Cointreau, coulis de fruits rouges

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

**T**artelette sablée aux fraises, crème légère à la vanille – sorbet pêche de vigne

**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.