



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 – 13.90 €**

**ou entrée + plat / plat + dessert - 11.90 €**



**« PLAISIR DES PETITES CANAILLES » 12.40 € 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 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 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 3.50€)*

..... Rossini *(supplément 5.50€)*





## « L'Auberge en Folie »

33.50€

Version carte estivale

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, 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.

« PLAISIR DU MONT » 21.00€ TTC hors boisson

Entrée + plat + dessert

A la carte Entrées ou Desserts 8.50€ - Plats 16.00€



**Carpaccio de bœuf du Limousin, pesto et copeaux de parmesan - roquette**

Ou

**Burrata crémeuse, cœur de laitue et tomates cerises - filets d'anchois – huile d'olive & basilic**

Ou

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

☞

**Suprême de poulet noir de Challans « LR » cuit basse température, crème d'estragon**

Ou

**Steack de thon « Albacore » snacké, sauce soja et quinoa gourmand**

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

**Clafoutis « Grand-Mère » aux griottes et son sorbet**

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**