



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*

Cassiolette 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

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

LA BOUCHERIE

18.50 €

Filet de canette de Barbarie rôti sur la peau, sauce aux agrumes

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

Château filet de bœuf à la plancha Sauce Bordelaise *(supplément 2.50€)*

..... Rossini *(supplément 5.50€)*

LES FROMAGES

7.00 €

Croustillant de Tomme de Vendée au Muscadet, salade verte

Assiette de fromages affinés, salade verte

LES GOURMANDISES

9.00 €

Crème brûlée à la gousse de vanille Bourbon

Fameuse brioche façon pain perdu, caramel laitier et glace à la vanille

Moelleux « Cœur Coulant » au chocolat, glace Bulgare

Nougat glacé au Grand-Marnier, coulis de fruits rouges

Coupe glacée Pays d'Auge (Sorbet pommes vertes, pommes fruits, calvados)

Gros baba gonflé au vieux rhum des Antilles, crème légère à la vanille

Véritables Profiteroles au chocolat chaud

Palette 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.