

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

Céviche de Daurade et haddock, citron vert et perles du Yuzu – *crème aigrette à l'aneth et citron*

Asperges blanches, œuf poché et vinaigrette gourmande à l'huile de truffe (*supplément 1.50€*)

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 €

Filet de canette rôtie sur la peau, sauce aux agrumes

Noisettes de filet d'agneau rôti au romarin – confit de tomates et fruits secs (*supplément 2.00€*)

Château filet de bœuf à la plancha..... Sauce Bordelaise (*supplément 3.00€*)

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, ananas confit & 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.