



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*

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

Céviche de Daurade et haddock, citron vert et perles du Yuzu – *crème aigrelette 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

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€*)





« 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 €

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.

« PLAISIR DU MONT » 21.50€ TTC hors boisson

Entrée + plat + dessert

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



Saumon fumé au bois de hêtre, crème légère citronnée à l'aneth

Ou

Salade gourmande « César », à ma façon...

Salade Romaine, filet de poulet rôti aux herbes, œuf poché, parmesan, croutons, tomate confite, sauce César

Ou

Galipettes farcies... d'escargots de la Maison ROYER, chèvre de Vendée & rillettes de canard

☺☺☺

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

Ou

Steack de thon snacké à la plancha, vinaigrette d'agrumes et huile d'olive

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

Gaspacho de fraises à la menthe, crumble et sa glace au fromage blanc

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