



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 – 14.30 €

ou entrée + plat / plat + dessert – 12.30 €



« PLAISIR DES PETITES CANAILLES » 13.00 € 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 28.00€

Entrée + plat + dessert
(Avec fromage 30.50€)

Balade salée 23.10 €

Entrée + plat

Balade sucrée 22.50 €

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 d'Ecosse Label rouge mariné Gravlax & saumon fumé - *crème légère à l'aneth et citron*

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

Foie gras de Canard mi-cuit, parfum d'Espelette et d'Aubance, son chutney, Pain à l'épeautre 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€)

Suivant arrivage

LA BOUCHERIE

18.50 €

Filet de canette rôtie sur la peau, sauce aux agrumes

Joue de bœuf confite à l'Anjou rouge

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

Château filet de bœuf à la plancha, sauce Bordelaise (supplément 3.00€)

Rossini (supplément 5.50€)



« L'Auberge en Folie »

35.50€

Version carte Automne

Vous nous laissez carte blanche...
Ce menu est préparé suivant l'inspiration du moment...

Menu 3 plats (poisson ou viande au choix) : 35.50 €
Menu 3 plats avec l'assiette de fromages affinés : 37.50 €
Menu 4 plats (Entrée, poisson, viande et dessert) : 44.00 €

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)

Tarte des Demoiselles Tatin, glace à la vanille et caramel laitier

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 » 22.50€ TTC hors boisson

Entrée + plat + dessert

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



Œufs pochés façon Meurette.... Petits oignons gelots, champignons et lardons

Ou

Salade gourmande campagnarde

Gésiers de volaille confits, lardons, magret de canard fumé, croustillant de Tomme de Vendée et fruits secs

Ou

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

🍷

Joue de bœuf confite à l'Anjou rouge

Ou

Dos de merlu rôti crème de crustacés

Ou

Pièce de Bœuf grillée à la plancha, sauce au Poivre

🍰

Sélection de fromages affinés & salade verte

Ou

Crème brûlée à la gousse de vanille Bourbon

Ou

Tarte des Demoiselles Tatin, glace à la vanille et caramel laitier

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