

L'EXPOSITION « RENOUEAU »

VOUS EST PROPOSEE PAR
L'AUBERGE DU MONT MERCURE

EN COLLABORATION AVEC

JESSIE RAVELEAU

Artiste Peintre

Chacun des tableaux est identifié par un QR code.
Scannez-le et retrouvez toutes les informations de l'artiste

Les peintures sont également à la vente.

Nous ne prenons aucun frais. La vente se traite directement avec l'artiste...



Les œuvres sont fragiles,
Nous vous remercions de ne pas les toucher



[Pour vos déjeuners en semaine hors jours fériés du Lundi au Vendredi](#)

Découvrez notre formule « Auberge Express »

Une formule au gré du marché du jour et de la saison

Entrée + plat + dessert – 15.20€ **ou** entrée + plat / plat + dessert – 13.20€

Ce menu vous est indiqué à titre indicatif... Merci de vous référer à l'ardoise...

8, Rue de l'Orbrie 85700 SAINT MICHEL MONT MERCURE

Tél. : 02 51 57 20 26 – Fax : 02 51 57 78 67

Mail : contact@aubergemontmercure.com

Site internet : www.aubergemontmercure.com

OUVERT AU DEJEUNER DU MARDI AU DIMANCHE
LE SOIR UNIQUEMENT DU MERCREDI AU DIMANCHE
FERME LE LUNDI TOUTE LA JOURNEE

La Balade Gourmande 29.20€

Entrée + plat + dessert (avec fromage 32.00€)

Balade salée 23.80 € Balade sucrée 23.50 €
Entrée + plat Plat + dessert

LES ENTREES _____ 10.50

Cassolette d'escargots BIO de la maison Royer au beurre d'Ail
Cannellonis d'aubergines confites, saumon fumé et fromage frais de Rians
Terrine « Maison » de foies de volaille à la façon de ma maman
Cévice de Daurade Royale, céleri & herbes folles – citron vert
Samoussa de crevettes & gambas grillées – bouquet de roquette & parmesan
Foie gras de Canard « extra » mi-cuit, parfum d'Espelette et d'Aubance (sup.+3.00€)

LA PECHE _____ 17.00

La Criée du jour de l'Auberge

LA BOUCHERIE _____ 17.50

Râble de lapin farci cuit basse température, jus à l'estragon
Suprême de volaille fermière de Challans aux morilles
Filet de bœuf – Origine France – grillé à la plancha, sauce aux herbes (sup +3.00€)
ou Façon Rossini (sup +5.50€)

LES GOURMANDISES & FROMAGES _____ 9.00

Sélection de fromages affinés & croustillant de Tomme de Vendée, bouquet de salade
Crème brûlée à la gousse de vanille Bourbon & fève de Tonka
Macaron aux framboises, crème mascarpone au citron vert, confit de mangue
Brioche façon pain perdu, gelée d'ananas caramélisé & glace à la vanille
Coupe glacée Pays d'Auge (sorbet pomme verte, calvados)
Véritables Profiteroles au chocolat chaud
Palette de Sorbets ou Glaces (3 parfums)
Chocolat, vanille, café, caramel au beurre salé, rhum raisins
Citron, passion, framboise, fraise, cassis, pêche de vigne, pomme verte, poire Williams

« Les coups de Cœur du Moment »

Pouvant être inclus dans le menu Balade Gourmande

Feuilleté d'escargots & champignons à la crème d'ail 13.00€
(sup.+2.50€ au prix du menu)

Belle souris d'agneau confite « 24heures » au romarin, jus corsé 21.00€
(sup.+3.50€ au prix du menu)

Gros baba gonflé au vieux rhum des Antilles 9.00€

« PLAISIR DES PETITES CANAILLES » 13.50 € TTC (servi jusqu'à 10ans)

Saucisson sec, beurre & cornichon
Poisson du Marché ou Steak haché, pommes de terre rissolées
Glaces ou sorbets (2 parfums) ou Fondant au chocolat



Tous nos plats sont accompagnés de petites Grenailles rissolées des Epesses
et/ou de légumes frais cuisinés de la maison Devaud