

L'EXPOSITION « RENOUVEAU »

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 – 15.80€ ou entrée + plat / plat + dessert – 13.80€

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 29.50€

Entrée + plat + dessert (avec fromage 33.50€)

Balade salée	24.10 €	Balade sucrée	23.80 €
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
 Céviche de Daurade Royale, céleri & herbes folles – citron vert
 Samoussa de crevettes & gambas grillées – bouquet de roquette & parmesan
 Carpaccio de saumon fumé d'Ecosse, crème légère de chèvre frais et citron Yuzzu (sup.+1.50€)
 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, caramel laitier au beurre salé & 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

Carpaccio de bœuf « Charolais », pesto & parmesan 10.50€

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