

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 – 16.10€ **ou** entrée + plat / plat + dessert – 13.90€

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 LUNDI AU DIMANCHE

LE SOIR UNIQUEMENT DU JEUDI AU SAMEDI

FERME LE MERCREDI TOUTE LA JOURNEE



La Balade Gourmande 29.50€

Entrée + plat + dessert (avec fromage 33.50€)

Balade salée 24.10 €

Entrée + plat

Balade sucrée 23.80 €

Plat + dessert

LES ENTREES _____ 10.50

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

Tatin d'aubergine confite, jambon de Serrano et copeaux de parmesan

Samoussa d'effiloché de canard confit, manchons et gésiers bouquet de roquette

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

Magret de canard cuit basse température, jus aux agrumes

Joue de bœuf confite à l'Anjou rouge

Filet de bœuf – Origine France – grillé à la plancha, sauce Bordelaise (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

Fricassée de premières Girolles & champignons blonds, jus de viande
& son œuf BIO servi mollet (sup.+3.00€ au prix du menu)

Noix de Saint Jacques dorées au beurre salé & cuisinées selon l'instant
(sup.+3.50€ au prix du menu)

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

Tarte fine pommes & poires à ma façon,
Caramel Laitier & glace vanille aux noix de Pécan caramélisés

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

Terrine de canard & 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