



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...

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

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



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, manchon 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

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

LA BOUCHERIE _____ 17.50

Magret de canard cuit basse température, jus aux agrumes

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

Saint Marcellin « IGP » Sainte Colombe, confiture d'oignons - bouquet de salade

Crème brûlée à la gousse de vanille Bourbon & fève de Tonka

Gros baba gonflé au vieux rhum des Antilles, confit d'ananas et crème Mascarpone

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

Escalopes de foie gras de canard poêlées,
Sauce Bordelaise (sup.+3.00€ au prix du menu)

Belle souris d'agneau confite « 24heures » au romarin

Jus corsé (sup.+3.50€ au prix du menu)

Nougat glacé au Grand Marnier, coulis de fruits rouges

« 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