



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 – 16.50€ 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 29.90€

Entrée + plat + dessert (avec fromage 34.50€)

Balade salée 24.30 €

Entrée + plat

Balade sucrée 24.10 €

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

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

Filet de bœuf – Origine France – grillé à la plancha, sauce Bordelaise (sup +3.50€)

ou Façon Rossini (sup +5.50€)

LES GOURMANDISES & FROMAGES _____ 9.00

Saint Marcellin « IGP » Sainte Colombe rôti en aumônière, confiture d'oignons

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

Macaron – ganache caramel – pommes rôties, glace vanille aux noix de Macadamia

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

Feuilleté de Noix de pétoncles, crème d'ail et persil (sup.+2.50€)

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 » 13.80 € 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