



## L'Auberge recrute :

### 1 Chef de Partie

Poste à pourvoir en CDI  
Responsable poste froid

### 1 Commis de cuisine / Aide de cuisine

Poste en CDD saisonnier ou extra le week-end

### 2 Apprentis en cuisine

à compter de Septembre 2022

Pour plus d'informations nous contacter au 02 51 57 20 26  
Dépôt de candidature à [contact@aubergemontmercure.com](mailto:contact@aubergemontmercure.com)

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

[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 – 18.80€ ou entrée + plat / plat + dessert – 14.80€

*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](mailto:contact@aubergemontmercure.com)  
Site internet : [www.aubergemontmercure.com](http://www.aubergemontmercure.com)



## La Balade Gourmande 31.00€

Entrée + plat + dessert (avec fromage 36.00€)

Balade salée 25.90 €

Balade sucrée 25.50 €

Entrée + plat

Plat + dessert

LES ENTREES \_\_\_\_\_ 10.50

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

Tatin d'aubergine confite, magret de canard fumé et crumble de parmesan

Tartare d'avocat et crabe comme un millefeuille, citron et herbes fraîches

Duo de saumon d'Ecosse « Gravlax » & truite fumé au bois de hêtre, crème légère à l'aneth

Foie gras de Canard « extra » mi-cuit, parfum d'Espelette et d'Aubance (sup.+3.50€)

LA PECHE \_\_\_\_\_ 17.00

La Criée du jour de l'Auberge

LA BOUCHERIE \_\_\_\_\_ 17.50

Magret de canard rôti aux épices douces, jus aux agrumes

Château filet de bœuf « origine France », grillé à la plancha, sauce Bordelaise (sup +3.50€)

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

Baba bouchon au Limoncello, agrumes et sorbet pamplemousse

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, mangue, framboise, fraise, cassis, pêche de vigne, pomme verte, poire Williams



## « Les coups de Cœur du Moment »

Pouvant être inclus dans le menu Balade Gourmande

Entrée

Fricassée de Girolles & champignons blonds,

Jus de viande & son œuf BIO servi mollet (sup.+2.50€)

Plat

Noix de Saint Jacques dorées au beurre salé & cuisiné selon l'instant

(sup. +3.50€)

Belle côte de veau 300g. Poêlée au sautoir,

Sauce crémée aux morilles (sup.+3.00€)

\*\*\*\*\*

Dessert

Tarte fine amandine aux pommes,

Glace à la vanille & caramel au beurre salé

## « PLAISIR DES PETITES CANAILLES » 13.90 € 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