



## 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 2023

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 – 19.40€ ou entrée + plat / plat + dessert – 15.20€

*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 32.00€

Entrée + plat + dessert (avec fromage 36.50€)

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  
Saumon d'Ecosse fumé - crème légère à l'aneth & perles de citron yuzu  
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

Suprême de poulet « Label Rouge » de l'Argoat, sauce aux trompettes de la mort  
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  
Gros Baba gonflé à la liqueur Limoncello, sorbet pamplemousse  
Brioche façon pain perdu, caramel laitier au beurre salé & glace à la vanille  
Coupe « Gascogne » (pruneaux & abricots à l'Armagnac, glace pruneaux Armagnac)  
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

Belle tranche de gigot d'agneau grillée à la plancha,  
Jus réduit au romarin (sup.+2.00€)

\*\*\*\*\*

Parfait glacé au Grand-Marnier,  
Marmelade d'oranges sanguines & son macaron aux agrumes

## « PLAISIR DES PETITES CANAILLES » 14.00 € 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