



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

1 Apprenti(e) en service

à compter de Septembre 2023

Pour plus d'informations nous contacter au 02 51 57 20 26
Dépôt de candidature à contact@aubergemontmercure.com

OUVERT LE MIDI DU MARDI AU DIMANCHE
LE SOIR DU MERCREDI AU DIMANCHE
FERME LE LUNDI TOUTE LA JOURNÉE

[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 – 19.90€ ou entrée + plat / plat + dessert – 15.90€

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



La Balade Gourmande 32.50€

Entrée + plat + dessert (avec fromage 38.00€)

Balade salée 26.50 € Balade sucrée 25.90 €
Entrée + plat Plat + dessert

LES ENTREES _____ 10.50

Cassolette d'escargots BIO de la maison Royer au beurre d'Ail
Burrata « di Buffala », confit de tomates & huile d'olive au basilic
Cannellonis d'aubergines confites, saumon fumé et fromage frais de Rians
Tartare d'avocat et crabe, citron et herbes fraîches
Saumon de Norvège mariné Gravlax, crème légère à l'aneth et 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

Tartare de bœuf Charolais coupé aux couteaux, préparé à ma façon...
Belle Côte de cochon fermière cuite basse température, crème d'estragon
Faux-filet de bœuf « France » maturé, grillé à la plancha, sauce Bordelaise (sup +2.00€)

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
Gaspacho de fraises, citron vert & menthe glace Bulgare
Brioche façon pain perdu, caramel laitier au beurre salé & glace à la vanille
Nougat glacé au Grand-Marnier, fruits confits et coulis de fruits rouges
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, pleurotes & champignons blonds,
Jus de viande & son œuf BIO servi mollet (sup.+2.50€)

Plat

Belle côte de veau 300g. poêlée au sautoir,
Sauce aux trompettes de la Mort (sup.+3.00€)

Dessert

Tarte « Tatin » de figues,
Sorbet figue violette

« PLAISIR DES PETITES CANAILLES » 14.00 € TTC (servi jusqu'à 10ans)

Saucisson sec & cornichons
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