

ensemble

*Tout seul on va plus vite. Ensemble on va plus loin.*



## L'Auberge recrute :

**½ Chef de Partie**

Poste à pourvoir en CDI  
Responsable poste froid

**1 Apprenti(e) en service**

**1 Apprentis(es) en cuisine**

à compter de Septembre 2024

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

OUVERT LE MIDI DU MERCREDI AU DIMANCHE  
ET LE SOIR DU MERCREDI AU SAMEDI

FERME LE LUNDI & MARDI TOUTE LA JOURNEE  
ET DIMANCHE SOIR

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 – 21.80€ ou entrée + plat / plat + dessert – 17.80€

*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 33.00€**  
Entrée + plat + dessert (avec fromage 39.00€)

Balade salée 27.50 € Balade sucrée 26.90 €  
Entrée + plat Plat + dessert

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

Cassolette d'escargots BIO de la maison Royer au beurre d'Ail  
Tatin d'aubergines confites, magret de canard fumé & parmesan  
Céviché de crevettes roses, avocat & mangue - herbes fraîches  
Carpaccio de truite des Pyrénées fumée au bois de hêtre, crème légère & perles de citron  
Foie gras de Canard « extra » mi-cuit, parfum d'Espelette et d'Aubance (sup.+3.50€)

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

La Criée du jour de l'Auberge

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

Suprême de poulet fermier Label Rouge, sauce à l'estragon  
Château filet de bœuf « origine France », grillé à la plancha, sauce Bordelaise (sup 3.50€)  
Ou Façon Rossini (sup 5.50€)

LES GOURMANDISES & FROMAGES \_\_\_\_\_

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  
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 les formules de la Balade Gourmande

Entrée

Fricassée de Girolles, pleurotes & champignons blonds,  
Jus de viande & son œuf BIO servi mollet (sup.+2.50€)

\*\*\*\*\*

Plat

Gigot d'agneau snacké à la plancha,  
Jus corsé au romarin (sup.+3.50€)

\*\*\*\*\*

Dessert

Tarte « Tatin » de figues,  
Sorbet pêche de vigne

« PLAISIR DES PETITES CANAILLES » 14.50 € 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



Tarifs à la carte (hors supplément à rajouter)  
Les entrées : 10.50€ - plats 18.50€ - desserts 9.00€