

ensemble

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



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

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 – 17.20€ ou entrée + plat / plat + dessert – 14.00€

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 31.00€

Entrée + plat + dessert (avec fromage 35.50€)

Balade salée	25.50 €	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, jambon de Serrano - copeaux de parmesan
 Burrata Di Buffala & tomates au basilic – huile d'olive vierge
 Tartare d'avocat et crabe comme un millefeuille, citron et herbes fraîches
 Carpaccio de truite des Pyrénées fumée, crème légère à l'aneth 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

Suprême de volaille fermière d'Argoat cuit basse température, crème à l'estragon
 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
 Tartelette aux fruits rouges, crème mascarpone au citron vert, sorbet à la framboise
 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

Entrée

Filet de rouget & gambas marinés à l'huile de sésame puis rôtis
 Tomate confite & herbes folles (sup.+2.00€)

Plat

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

Dessert

Nougat glacé au Grand Marnier, coulis de fruits rouges

« 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