

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

### 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](mailto:contact@aubergemontmercure.com)

OUVERT LE MIDI DU MARDI AU DIMANCHE  
LE SOIR DU MERCREDI AU DIMANCHE  
FERME LE LUNDI 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 – 21.00€ ou entrée + plat / plat + dessert – 16.50€

*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 32.50€

Entrée + plat + dessert (avec fromage 38.00€)

Balade salée 26.50 €

Entrée + plat

Balade sucrée 25.90 €

Plat + dessert

### LES ENTREES

---

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

Tatin d'aubergines confites, magret de canard fumé & parmesan

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

---

La Criée du jour de l'Auberge

### LA BOUCHERIE

---

Magret de canard rôti aux épices douces, sauce aux agrumes

Pièce de bœuf « origine France », grillée à la plancha, sauce Bordelaise

Ou Façon Rossini (sup 3.50€)

### 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 au vieux rhum des Antilles

Maxi éclair au chocolat Grand Cru « Guayaquil »

Brioche façon pain perdu, caramel laitier au beurre salé & glace à la vanille

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

Tarifs à la carte hors supplément à rajouter

Les entrées : 10.50€ - plats 18.50€ - desserts 9.00€



## « 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 servi mollet (sup.+2.50€)

\*\*\*\*\*

Plat

Noix de coquilles Saint Jacques dorées au beurre salé

Cuisinées selon l'instant (sup.+3.50€)

Belle côte de veau 300g. Poêlée au sautoir,

Sauce aux trompettes de la Mort (sup.+3.00€)

\*\*\*\*\*

Dessert

Nougat glacé au Grand-Marnier,

Fruits confits et coulis de fruits rouges

## « 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

