

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  
LE SOIR DU JEUDI AU SAMEDI  
FERME LE LUNDI & MARDI 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 – 21.50€ ou entrée + plat / plat + dessert – 17.50€

*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 33.00€

Entrée + plat + dessert (avec fromage 38.50€)

Balade salée 27.00 €      Balade sucrée 26.50 €  
Entrée + plat      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 & herbes fraîches  
Duo de saumon de Norvège mariné Gravlax & fumé au bois de hêtre, crème légère à l'aneth  
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  
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  
Sablé – Crème légère au citron, meringue et sorbet à la framboise  
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

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

Premières asperges blanches des Landes & son œuf poché  
Vinaigrette gourmande et huile de truffe (sup +3.00€)

\*\*\*\*\*

Plat

Noisettes de filet d'agneau miel & thym snackées à la plancha,  
Jus corsé au romarin (sup.+3.50€)

\*\*\*\*\*

Dessert

Gros baba gonflé au vieux rhum des Antilles

## « 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

