

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 ET SOIR DU MERCREDI AU DIMANCHE

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 39.00€)

Balade salée 27.50 €

Entrée + plat

Balade sucrée 26.90 €

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

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

Tartelette aux fraises – Crème légère au citron, 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, 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

\*\*\*\*\*

Plat

Gigot d'agneau snacké à la plancha 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

