

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  
Burrata « di Buffalo », confit de tomates & huile d'olive au basilic & pesto  
Tatin d'aubergines confites, magret de canard fumé & parmesan  
Céviché de crevettes roses, avocat & mangue - herbes fraîches  
Duo de saumon de Norvège mariné « Gravlax » et fumé au bois de hêtre, crème légère  
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*

**« Les coups de Cœur du Moment »**

Pouvant être inclus dans les formules de la Balade Gourmande

*Plat*

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

\*\*\*\*\*

*Dessert*

**Gros Baba gonflé à la liqueur Limoncello**

**« 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€**