



4 temps « Terre » - 49.00€

4 temps « Mer » - 52.00€

5 temps 70.00€

### **ENTREE « Terre »**

#### **LE FOIE GRAS**

En terrine - mi-cuit basse température – parfum d'Aubance & d'Espelette

### **ENTREE « Mer »**

#### **COQUILLES SAINT JACQUES**

Noix juste saisies au beurre salé – Bouillon de crustacés infusion gingembre – Chantilly aux herbes

### **VIANDE**

#### **L'AGNEAU**

Noisettes de Selle d'agneau poêlées au sautoir – jus corsé au thym – fondue d'épinards & butternut

### **FROMAGE**

Brie à la truffe d'été – roquette – pain aux noix

### **DESSERT**

#### **LE MACARON**

Crème légère mascarpone aux fruits de la passion & citron vert – framboise

*Servi avec sa coupe de Crémant de Loire Millésimé 100% Chardonnay, Bouvet Ladubay*



Réservez votre table !

Servi uniquement au dîner

Mercredi 14 Février 2024

[www.aubergemontmercure.com](http://www.aubergemontmercure.com)

02 51 57 20 26 - 8, Rue de l'Orbrie - 85700 Saint-Michel-Mont-Mercure