

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

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
Site internet : 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

