

## **Menu de l'Auberge**

36€

( disponible également à la carte, Entrée 14€ / Plat 23€ / Dessert 11€ )

Fricassée d'escargots, andouille de Vire & naan crème d'ail

Oeuf parfait, compotée de Pommes de terre lardons, écume de Parmesan et tuile

Tzatziki de crevettes, gravlax de truite du Vexin, gelée de concombre estragon & graines de sésame au Wasabi



Tête de veau poêlée, chips de pied de porc, écrasé de pommes de terre, épices  
Trappeur & réduction de fond de veau

Cabillaud rôti, fenouil, olives, pépinettes de Savoie au satay

Pluma de porc confit, matignon de carottes & crème de chorizo



Les fromages du Mesnil ( supplément 6€ )



Pain perdu Chocolat Banane

Baba Pommes Calvados

## **Menu Déjeuner**

29€

Du lundi au vendredi sauf jours fériés

Une Entrée et un Plat ou un Plat et un Dessert dans le menu de l'Auberge

## **Menu Enfant**

Plat 15€, Plat Dessert 18€, Entrée Plat Dessert 22€

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

## **Menu du Prieuré**

54€

*( disponible également à la carte Entrée 22€ / Plat 31€ / Dessert 11€ )*

Foie gras de canard du sud-ouest au naturel

Cassolette de Homard, gnocchis sauce crustacés au Beumes de Venise

Gravlax de canard, fromage de chèvre vinaigrette de betterave & soja



Risotto de langoustines, champignons, ciboulette et émulsion à l'huile de truffes

Filet de Boeuf, endive braisée, champignons, pommes de terre, viande séchée & jus

Agneau de sept heures, semoule épicées & aubergine



Les fromages du Mesnil ( supplément 6€ )



Dessert du Prieuré

Mille-feuille Vanille Cerises Amarena

## **Menu Découverte**

48€

Le chef vous propose de panacher les deux menus, en choisissant une entrée dans un des deux menus et le plat dans l'autre avec un dessert au choix.

## **Menu Inspiration**

62€

Laissez vous guider par le chef avec un menu en 5 plats.

*Le menu doit être choisi pour l'ensemble de la table*

