

Menu de l'Auberge

36€

(disponible également à la carte, entrée 14€, plat 23€, dessert 11€)

Velouté de Potimarron, huile de cacahuète, croustis de canard au romarin

Oeuf façon pain surprise, fricassée de lardons, duo de champignons
et saucisson du marin

Gravlax de Boeuf, lentilles et coriandre, jaune d'oeuf confit



Langue de Boeuf snackée, chou vert braisé, écrasé de pommes de terre, jus de
cuisson à la moutarde à l'ancienne & sel fou

Médailillon de Saumon, fondue de poireaux, beurre au thym, yuzu et câpres

Noisette de Poulet, légumes de pot au feu, porto & sel de Salish



Les fromages du Mesnil (supplément 6€)



Entremet Mandarine et spéculoos

Poire au vin, crème au thé, feuilletage croustillant

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

Noix de St Jacques rôties, gnocchis de panais, sauce crustacés,
mélange d'épices



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

Filet de Boeuf poêlé, millefeuille de pommes de terre au parmesan,
mousseline de céleri, jus de viande, épices Trappeur



Les fromages du Mesnil (supplément 6€)



Dessert du Prieuré

(*biscuit cacahuète, appareil vanille, insert praliné et coque chocolat*)

Crèmeux aux deux chocolats, dacquoise noisette

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

