

## **Menu de l'Auberge**

37€

*( disponible à la carte, Entrée 14€, Plat 22€, Fromage ou Dessert 11€ )*

Maquereau juste brûlé à la flamme, jaune d'oeuf confit, ketchup maison, tzatziki de concombre et estragon

Gaspacho de melon et pastèque, chèvre frais, panisse aux herbes, vinaigre balsamique de cidre

Pâté en croûte, pistaches et noisettes, lèches de magret de canard aux herbes du jardin & marmelade de tomates vertes



Côte de cochon braisée, millefeuille de pommes de terre et sabayon moutarde à l'ancienne

Dos de cabillaud rôti, matignon de courgettes, piquillos, salicorne et mesclun d'algues à l'huile de citron

Filet de poulet jaune en basse température, émulsion de crustacés, compotée d'épeautre au miel et tomate



Le plateau de fromages du Mesnil ( supplément de 7€ )



Nougat glacé et sorbet fruits rouges

Soupe de fraises, infusion de thé et glace yaourt

## **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 Prieuré

54€

*( disponible à la carte, Entrée 22€, Plat 31€, Fromage ou Dessert 11€ )*

Duo de foie gras et saumon gravlax, pain de mie au miel et condiments

Médailon de homard, pain brioché, tartare de crevettes, mayonnaise au yuzu, sucrine et coriandre



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

Filet de Boeuf poêlé, déclinaison de carottes, jus de noisettes torréfiées

Noisettes de veau rosé, caviar d'aubergines, mousseline de pois chiches au Raz el hanout & jus corsé



Le plateau de fromages du Mesnil ( supplément de 7€ )



Dessert du Prieuré

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

Mille-feuille chocolat et sorbet chocolat

Fruit rôti au romarin et financier

## Menu Découverte

48€

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

*Menu Végétarien, n'hésitez pas à demander au personnel de salle*

## Menu Inspiration

63€

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

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

