

Menu de l'Auberge

37€

Persillé de jambon, pain poêlé, gelée de cuisson & pickles de légumes

Tartare de crevettes, céleri rémoulade, pommes Granny & tuile de riz au Satay

Oeuf basse température, fricassée de canard fumé, crème de champignons
focaccia au camembert à l'huile de noix



Cochon, aigre douce, millefeuille de pommes de terre au Pharaon Dukkah

Filet de daurade poêlée, lingots aux algues, miso et émulsion au porto

Tête de veau rôtie, polenta crémeuse aux poireaux, jus de fond de veau réduit à la
sarriette



Le plateau de fromages du Mesnil

(supplément de 7€, 2€ à la place du dessert)



Citron, sablé et praline

Dacquoise aux poires caramélisées

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 bovines, nos viandes de porc et nos volailles sont d'origine française

Menu Prieuré

54€

Kefta, bouillon au gingembre, coriandre et carottes, radis daikon et sel fou

Ravioles de tourteau, farce de légumes et foies gras aux épices Trappeur



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

Filet de Boeuf poêlé, brisures de morilles séchées, mousseline de panais



Le plateau de fromages du Mesnil

(supplément de 7€, 2€ à la place du dessert)



Dessert du Prieuré

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

Pavlova, carpaccio d'ananas sorbet cassis

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

