

Menu de l'Auberge

37€

Également disponible à la carte, Entrée 14€, Plat 22€, Dessert 11€

Haddock, crème de chou-fleur, risotto de pommes de terre au sel fou

Rosace de poulet, émietté d'oeuf dur, velouté de champignons de Paris,
épices Trappeur & chips de pain



Médailon de truite rosé à coeur, tapenade d'olives de Kalamata, gnocchis de lentilles,
crème de potimarron au vin rouge



Roulé de cochon, cuit 24h, disque de butternut, endives braisées & jus de viande



Le Plateau de fromages du *Mesnil* 7€

(2€ à la place du dessert)



Baba, poire et cerise Amarena

La Pomme, mousse de pomme, insert à l'Ambrosia

(Le petit plus du chef : 1cl d'Ambrosia pour accompagner votre dessert !) 2,50€

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 ou Entrée plat 18€, Entrée Plat Dessert 22€

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

Menu du Prieuré

54€

Également disponible à la carte, Entrée 22€, Plat 31€, Dessert 11€

Magret de canard et son foie gras du Sud-Ouest au vinaigre *d'Emmanuel Camut*
(Disponible à la vente à emporter)

Ravioles, crevettes et tourteaux, bisque de crustacés au gingembre confit



Veau, céleri, fricassée de champignons, espuma de pommes de terre au foie gras

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



Le plateau de fromages du *Mesnil* 7€
(2€ à la place du dessert)



Le Prieuré
(biscuit cacahuète, mousse chocolat, insert cacahuète)

Café, dacquoise aux marrons



Menu Découverte

48€

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

Menu Inspiration

63€

Laissez-vous guider par le chef avec un Menu en 5 plats
Celui ci doit être choisi pour l'ensemble de la table

