

Menu de l'Auberge

37€

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

Œuf parfait, fricassée de lentilles corail et son houmous, ras-el-hanout

Saumon gravlax, vinaigrette de citron vert confit, pointe de vinaigre à la betterave, pickles de légumes de saison



Lieu rôti à l'huile de vanille de Madagascar, pois cassés et poireaux

Côte de cochon cuite à basse température, crémeux d'épeautre au gorgonzola, déclinaison de panais



Le Plateau de fromages du *Mesnil* 7€

(2€ à la place du dessert)



Brownies, noix de pécan, crémeux chocolat

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€

Terrine de foie gras du sud-ouest, marmelade et brioche maison
(Disponible à la vente à emporter)

Ravioles Saint-Jacques et boudin blanc, duxelles de champignons
et son écume & poudre de morilles



Magret de canard, sabayon thym et miel, carottes et céleri glacés

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)

Entrement poire, crème de Tonka et vanille, insert à la poire



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

