

Menu de l'Auberge

(Le menu de l'Auberge change toutes les 2 semaines)

Terrine de foie gras de canard maison mi-cuit

(Suggestion : le verre de Coteaux du Layon 2015 Prop. Fourrier 6 €
ou le verre de Vouvray ½ sec 2014 Prop. Gaultier 6 €)

Ou

Crème chaude de champignons de Paris et shiitakes, œuf mollet et
copeaux de jambon de Serrano

Poisson suivant l'arrivage

Suprême de pintade rôti, raisins frais, marrons et lardons fumés

Ou

Civet de cerf à l'ancienne mijoté en cocotte

Assiette de fromages

Ou

Camembert farci à la tapenade d'olives vertes et noix, bouquet de
salade

Les desserts de Régis

Ou

Profiterole maison, sauce chocolat

Menu « Grande faim » 28 €

Entrée, poisson, viande, fromage, dessert

Menu « Moyenne faim » 25 €

Entrée, poisson ou viande, fromage, dessert

Menu « Petite faim » 22 €

Entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert

Pour toute allergie, merci de le préciser à la
commande

Trou Normand : Colonel (sorbet citron vert et vodka) 2 €

Menu du marché 14,50 €

(suivant les arrivages)

Servi uniquement le midi en semaine (sauf les jours fériés)

Entrée, plat, dessert de Régis

Méga salade composée 14,50 €

Servi uniquement le midi en semaine (sauf les jours fériés)

Une salade composée poisson ou viande

Un dessert de Régis

Un verre de vin

Le café Espresso de « Nespresso » 1,80 €

- Ristretto intense et persistant
- Dcaffeinato dense et puissant

La tisane Verveine de « Dammann » 1,80 €

Les thés de « Dammann » 1,80 €

- *Thé vert à la menthe*
- *Thé de ceylan O.P.*
- *Thé noir parfumé goût russe* (earl grey bergamote, orange douce, citron vert, pétale bleuet)
- *Rooibos parfumé aux fruits rouges*

L'infusion de l'auberge 1,80 €

Mélange de carvi, fenouil, menthe séchée, réglisse, verveine, anis vert

Le chocolat chaud maison 1,80 €

L'irish coffee 8,20 €

**UNE PARTIE DE
NOS PRODUCTEURS LOCAUX :**

**Minoterie Giraudineau (Pont James)
Légumes Maraicher Earl Olive (Château-Thébaud)
Légumes Les Paniers de David (Saint-Fiacre sur Maine)
Fromages Pascal Beillevaire Maître fromager (Machecoul)
Bière artisanale de La Divatte (La Chapelle Basse Mer)
Salines de Millac (Les Moutiers en Retz)
Vins du Val de Loire uniquement**

Notre chocolat est fourni par VALRHONA

**« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de
produits bruts »**



Cuisine entièrement "faite Maison"

Notre viande bovine provient de l'Union Européenne

**Pour vos repas du dimanche ou autre occasion,
en famille ou entre amis pensez à l'auberge.
Nous vous proposons des plats à emporter**

Menu enfant 11 €

(enfant de moins de 12 ans)

Terrine de foie gras de canard maison

Ou

Assiette de crudités

Steak haché ou poisson du jour, pommes de terre sautées

Glace