

Menu

MENU DÉCOUVERTE (EN 4 TEMPS) 35 €

MISES EN BOUCHE

ENTRÉE :

TERRINE DE LA MAISON, MÉDAILLON DE FOIE GRAS, CHUTNEY PRINTANIER
RILLETES AUX DEUX SAUMONS, CUIT ET FUMÉ, TOAST DE PAIN DE MIE DORÉ,
VELOUTÉ DE CAROTTES RÔTIÉS, EFFLUVES D'ORANGE SANGUINE, QUENELLE DE TOMME DE FRÉVILLE 

PLAT :

FILET MIGNON DE PORC EN CROÛTE DE LIN
FARCE FINE AUX CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE GRENAILLE

DOS DE CABILLAUD
BEURRE BLANC CITRONNÉ, RISOTTO CRÉMEUX

DEMI-MAGRET DE CANARD
RÉDUCTION DE CASSIS, POMMES DE TERRE GRENAILLE

LE PLAT VÉGÉTARIEN A L'INSPIRATION DU CHEF 
ONCTUEUX ET PARFUMÉ

FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMÈRE
SAUCE AU VIN JAUNE, POMMES DE TERRE GRENAILLE

TOUS NOS PLATS SONT ÉGALEMENT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES DE SAISON

FROMAGE : (SUPPLÉMENT 6€)

- LE PLATEAU DE FROMAGES DE L'AUBERGE

DOUCEUR :

FEUILLETÉ DE POMMES, GOURMANDE ET RAFFINÉE, SERVI AVEC GLACE ARTISANALE VANILLE
BLANC-MANGÉ AU CARAMEL BEURRE SALÉ, NAPPÉ DE CRÈME ANGLAISE ONCTUEUSE
TARTE REVISITÉE CHOCOLAT-CACAHUÈTES ET CARAMEL FONDANT, GOURMANDISE IRRÉSISTIBLE
CROUSTILLANT CHOCOLAT-CACAHUÈTES ET CARAMEL FONDANT


MENU PETIT CAUCHOIS : STEAK HACHÉ OU VOLAILLE – 2 BOULES DE GLACE (VANILLE, CHOCOLAT,
POMME, FRAÏSE, MENTHE) – SIROP OU DIABOLO AU CHOIX **15 €**

Menu

DISCOVERY MENU (4 COURSES) €35

APPETIZERS

ENTRANCE :

HOUSE TERRINE, MEDALLION OF FOIE GRAS, SPRING CHUTNEY
TWO-SALMON RILLETES, COOKED AND SMOKED, TOASTED BRIOCHE
ROASTED CARROT VELOUTÉ, HINTS OF BLOOD ORANGE, QUENELLE OF FRÉVILLE CHEESE 

PLAT :

PORK TENDERLOIN IN A FLAXSEED CRUST
FINE MUSHROOM STUFFING, BABY POTATOES

COD FILLET

LEMON BEURRE BLANC, CREAMY RISOTTO

HALF DUCK BREAST

BLACKCURRANT REDUCTION, BABY POTATOES

VEGETARIAN DISH INSPIRED BY THE CHEF 

CREAMY AND FLAVORFUL

FARM CHICKEN FRICASSEE

YELLOW WINE SAUCE, BABY POTATOES

ALL OUR DISHES ARE ALSO ACCOMPANIED BY SEASONAL VEGETABLES

CHEESE: (SUPPLEMENT €6)

- THE AUBERGE'S CHEESE PLATTER

CANDY :

APPLE PUFF PASTRY, INDULGENT AND REFINED, SERVED WITH ARTISAN VANILLA ICE CREAM
SALTED CARAMEL BLANC-MANGER, TOPPED WITH SMOOTH CRÈME ANGLAISE
REIMAGINED CHOCOLATE-PEANUT TART WITH MOLTEN CARAMEL, IRRESISTIBLE TREAT
CHOCOLATE-PEANUT CRISP WITH MOLTEN CARAMEL

LITTLE CAUCHOIS MENU: MINCED STEAK OR POULTRY – 2 SCOOPS OF ICE CREAM (VANILLA, CHOCOLATE, APPLE, STRAWBERRY, MINT) – CHOICE OF SYRUP OR DIABOLO €15




Menu

MENU GOURMET (EN 5 TEMPS) 50 €


MISES EN BOUCHE

ENTRÉE :

FOIE GRAS DE CANARD DU CHEF, AU POMMEAU, ACCOMPAGNÉ D'UN CHUTNEY POIRE ET CASSIS
SABAYON DÉLICAT DE LANGOUSTINES AUX SALICORNES
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ MAISON DE L'AUBERGE, PAIN AUX CÉRÉALES ET BEURRE FERMIER
FEUILLETÉ D'ASPERGES, CRÈME ONCTUEUSE AU GORGONZOLA 

TROU NORMAND : (SUPPLÉMENT 6€)

PLAT :

GIGOT D'AGNEAU CONFIT PENDANT 7 HEURES,
CRÈME D'AIL DOUCE ET POMMES DE TERRE GRENAILLE FONDANTES
FILET DE BŒUF NORMAND ROSSINI,
CRÈME DE FOIE GRAS, ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE
ESPADON MI-CUIT
RISOTTO ET SUPREMES D'AGRUMES
LANGOUSTINES A L'ARMORICAINE,
SERVIES SUR UN RISOTTO PARFUMÉ
LE PLAT VÉGÉTARIEN A L'INSPIRATION DU CHEF 

TOUS NOS PLATS SONT ÉGALEMENT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES DE SAISON

FROMAGE :

- LE PLATEAU DE FROMAGES DE L'AUBERGE

DOUCEUR :


OPÉRA CLASSIQUE , ENTRE ÉLÉGANCE ET GOURMANDISE
SOUFFLÉ GLACÉ À LA BÉNÉDICTINE, DESSERT SIGNATURE
PARIS-NORMANDIE ,CHOUX PRALINÉ ET POIRE FONDANTE, CARAMEL SUBTIL ET TEXTURE LÉGÈRE
TARTELETTE FRAISE-PISTACHE ,CROQUANTE ET FRAÎCHE, ALLIANCE FRUITÉE ET CRÉMEUSE

Menu

GOURMET MENU (5 COURSES) €50


APPETIZERS

ENTRANCE :

CHEF'S DUCK FOIE GRAS, POMMEAU, SERVED WITH PEAR AND BLACKCURRANT CHUTNEY
DELICATE LANGOUSTINE SABAYON WITH SAMPHIRE
HOUSE-SMOKED SALMON PLATTER FROM THE AUBERGE, MULTIGRAIN BREAD, FARMHOUSE BUTTER
ASPARAGUS PUFF PASTRY, CREAMY GORGONZOLA SAUCE 

NORMANDY HOLE (PALATE CLEANSER): (SUPPLEMENT €6)

PLAT :

7-HOUR SLOW-COOKED LEG OF LAMB, MILD GARLIC CREAM, TENDER BABY POTATOES
ROSSINI-STYLE NORMAN BEEF FILLET, FOIE GRAS CREAM, PAN-SEARED FOIE GRAS
SEARED SWORDFISH, RISOTTO, CITRUS SEGMENTS
LANGOUSTINES À L'ARMORICAINE, SERVED ON FRAGRANT RISOTTO
VEGETARIAN DISH INSPIRED BY THE CHEF 

THE VEGETARIAN DISH IS INSPIRED BY THE CHEF

ALL OUR DISHES ARE ALSO ACCOMPANIED BY SEASONAL VEGETABLES

CHEESE :



- THE AUBERGE'S CHEESE PLATTER

CANDY :

CLASSIC OPÉRA, ELEGANCE MEETS INDULGENCE
BÉNÉDICTINE FROZEN SOUFLÉ, SIGNATURE DESSERT
PARIS-NORMANDIE, PRALINE CHOUX WITH TENDER PEAR, SUBTLE CARAMEL AND LIGHT TEXTURE
STRAWBERRY-PISTACHIO TARTLET, CRISP AND FRESH, FRUITY AND CREAMY

A la Carte

ENTRÉES :

- VELOUTÉ DE CAROTTES RÔTIÉS, EFFLUVES D'ORANGE SANGUINE, TOMME DE FRÉVILLE 12 € 
- TERRINE DE LA MAISON, MÉDAILLON DE FOIE GRAS, CHUTNEY PRINTANIER 14 €
- RILLETTES AUX DEUX SAUMONS, CUIT ET FUMÉ, TOAST DE PAIN DE MIE DORÉ 15 €
- FEUILLETÉ D'ASPERGES, CRÈME ONCTUEUSE AU GORGONZOLA 17 € 
- ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ MAISON DE L'AUBERGE, PAIN AUX CÉRÉALES ET BEURRE FERMIER 17 €
- SABAYON DÉLICAT DE LANGOUSTINES AUX SALICORNES 18 €
- FOIE GRAS DE CANARD DU CHEF, AU POMMEAU, CHUTNEY POIRE ET CASSIS 19 €

VIANDES :

- FILET MIGNON DE PORC EN CROÛTE DE LIN, FARCE FINE AUX CHAMPIGNONS 21€
- FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMIÈRE, SAUCE AU VIN JAUNE, POMMES DE TERRE GRENAILLE 22 €
- DEMI-MAGRET DE CANARD, RÉDUCTION DE CASSIS, POMMES DE TERRE GRENAILLE 25 €
- GIGOT D'AGNEAU CONFIT PENDANT 7 HEURES, CRÈME D'AIL DOUCE 29 €
- LE FILET DE BŒUF NORMAND ROSSINI, CRÈME DE FOIE GRAS, ESCALOPE DE FOIE GRAS POËLÉE 34 €

POISSONS :

- DOS DE CABILLAUD, BEURRE BLANC CITRONNÉ, RISOTTO CRÉMEUX 23 €
- ESPADON MI-CUIT, RISOTTO ET SUPREMES D'AGRUMES 31 €
- LANGOUSTINES A L'ARMORICAINE, SERVIES SUR UN RISOTTO PARFUMÉ 32€

-LE PLAT VÉGÉTARIEN À L'INSPIRATION DU CHEF 21 € 

FROMAGE :

LE PLATEAU DE FROMAGES DE L'AUBERGE 12 €

DOUCEURS :

- FEUILLETÉ DE POMMES, GOURMANDE ET RAFFINÉE, SERVI AVEC GLACE ARTISANALE VANILLE 10 €
- BLANC-MANGÉ AU CARAMEL BEURRE SALÉ, NAPPÉ DE CRÈME ANGLAISE ONCTUEUSE 10€
- TARTE REVISITÉE CHOCOLAT-CACAHUËTES ET CARAMEL FONDANT 11 €
- SOUFFLÉ GLACÉ À LA BÉNÉDICTINE, DESSERT SIGNATURE 12€
- TARTELETTE FRAISE-PISTACHE, CROQUANTE ET FRAÎCHE, ALLIANCE FRUITÉE ET CRÉMEUSE 12 €
- PARIS-NORMANDIE, CHOUX PRALINÉ ET POIRE FONDANTE, CARAMEL SUBTIL 13 €
- OPÉRA CLASSIQUE, ENTRE ÉLÉGANCE ET GOURMANDISE 15 €

ENGLISH MENU



QRCode Allergens



À la Carte

ENTRIES:

ROASTED CARROT VELOUTÉ, HINTS OF BLOOD ORANGE, FRÉVILLE CHEESE – €12 

HOUSE TERRINE, MEDALLION OF FOIE GRAS, SPRING CHUTNEY – €14

TWO-SALMON RILLETES, COOKED AND SMOKED, TOASTED BRIOCHE – €15

ASPARAGUS PUFF PASTRY, CREAMY GORGONZOLA SAUCE – €17 

HOUSE-SMOKED SALMON PLATTER FROM THE AUBERGE, MULTIGRAIN BREAD, FARMHOUSE BUTTER – €17

DELICATE LANGOUSTINE SABAYON WITH SAMPHIRE – €18

CHEF'S DUCK FOIE GRAS, POMMEAU, PEAR AND BLACKCURRANT CHUTNEY – €19

MEATS:

PORK TENDERLOIN IN A FLAXSEED CRUST, FINE MUSHROOM STUFFING – €21

FARM CHICKEN FRICASSEE, YELLOW WINE SAUCE, BABY POTATOES – €22

HALF DUCK BREAST, BLACKCURRANT REDUCTION, BABY POTATOES – €25

7-HOUR SLOW-COOKED LEG OF LAMB, MILD GARLIC CREAM – €29

ROSSINI-STYLE NORMAN BEEF FILLET, FOIE GRAS CREAM, PAN-SEARED FOIE GRAS – €34

FISH:

COD FILLET, LEMON BEURRE BLANC, CREAMY RISOTTO – €23

SEARED SWORDFISH, RISOTTO, CITRUS SEGMENTS – €31

LANGOUSTINES À L'ARMORICAINE, SERVED ON FRAGRANT RISOTTO – €32

-THE CHEF'S INSPIRED VEGETARIAN DISH €21 

CHEESE :

THE AUBERGE'S CHEESE PLATTER €12

SWEETS:

APPLE PUFF PASTRY, INDULGENT AND REFINED, SERVED WITH ARTISAN VANILLA ICE CREAM – €10

SALTED CARAMEL BLANC-MANGER, TOPPED WITH SMOOTH CRÈME ANGLAISE – €10

REIMAGINED CHOCOLATE-PEANUT TART WITH MOLTEN CARAMEL – €11

BÉNÉDICTINE FROZEN SOUFFLÉ, SIGNATURE DESSERT – €12

STRAWBERRY-PISTACHIO TARTLET, CRISP AND FRESH, FRUITY AND CREAMY – €12

PARIS-NORMANDIE, PRALINE CHOUX WITH TENDER PEAR, SUBTLE CARAMEL – €13

CLASSIC OPÉRA, ELEGANCE MEETS INDULGENCE – €15

ENGLISH MENU



QRCode Allergens



Aperitifs Digestifs

APÉRITIFS

BULLES

FLÛTE DE CHAMPAGNE 15 CL 11,00 €
KIR ROYAL 12 CL 12,00 €
CASSIS /FRAMBOISE /MÛRE /VIOLETTE
PÊCHE / FRAISE

WHISKIES & BOURBONS (SERVIS 6 CL)

WHISKY ÉCOSSAIS 9,00 €
WHISKY IRLANDAIS 9,00 €
WHISKY AMÉRICAIN 9,00 €
BOURBON 6 CL 9,00 €
WHISKY JAPONAIS 6 CL 10,00 €
WHISKY FRANÇAIS PUR MALT 11,00 €
WHISKY 12 ANS D'ÂGE 11,00 €

APÉRITIFS CLASSIQUES ET AMERS

KIR 12 CL 6,00 €
CASSIS /FRAMBOISE /MÛRE /VIOLETTE
PÊCHE
PASTIS 4 CL 5,00 €
RICARD 4 CL 5,00 €
GIN BOMBAY SAPPHIRE 4 CL 9 €
VODKA 4 CL 8 €
MALIBU 4CL 7€
PORTO ROUGE / BLANC 8 CL 6,00 €
POMMEAU NORMANDIE 8 CL 8,00 €
MUSCAT 8 CL 6,00 €
GUIGNOLET 8 CL 6,00 €
MARTINI ROUGE / BLANC 8 CL 6,00 €
CAMPARI 8 CL 8,00 €
PICON 8 CL 8,00 €
BANYULS 8 CL 8,00 €
GENTIANE DES PÈRES CHARTREUX
8 CL 9,00 €

COCKTAILS

AMÉRICANO MAISON 10,00 €
COCKTAIL MAISON 12,00 €
GIN TONIC 10 €
MOJITO 11 €
SPRITZ 11 €
SPRITZ ST GERMAIN 12 €
PINA COLADA 11 €
PLANTEUR 11 €

APÉRITIFS SANS ALCOOL

COCKTAILS...CECI N'EST PAS UN...

GIN TONIC 8 €
AMERICANO 8 €
SPRITZ 9 €
VIRGIN MOJITO 9€
COCKTAIL JUS DE FRUITS 8 €

SODAS ET JUS

FUZETEA 33 CL 4,00 €
SCHWEPES 25 CL 4,00 €
ORANGINA 25 CL 4,00 €
LIMONADE 33 CL 4,00 €
COCA COLA 33 CL 4,00 €
COCA COLA ZERO 33 CL 4,00 €
SEVEN UP 33 CL 4 €
SIROP À L'EAU 3,00 €
DIABOLO 4,00 €
PERRIER 33CL 4 €
JUS D'ANANAS 20 CL 4,00 €
JUS DE POMME 20 CL 4,00 €
JUS D'ORANGE 20 CL 4,00 €
JUS DE PAMPLEMOUSSE 20 CL 4,00 €
NECTAR D'ABRICOT 20 CL 4,00 €
JUS DE TOMATE 12 CL 4,00 €
BIERE SANS ALCOOL 25 CL 5.50 €

VIN AU VERRE 14 CL :

BLANC CHABLIS 9,00 €
BLANC SEC SAUVIGNON 8,00 €
BLANC COTEAU DU LAYON 9,00 €
ROSÉ ALPILLES 8,00 €
BORDEAUX COTE DE BLAYE 8,00 €
COTE DU RHONE 8,00 €
VIN DE LOIRE 8,00 €

EAUX

CHATELDON 70CL 9,00 €
BADOIT 50 CL 5,00 € / 100CL 7 €
SAN PELLIGRINO 50 CL 5,00 €
SAN PELLIGRINO 100 CL 7,00 €
EVIAN 50 CL 5,00 € / 100CL 7€
VITTEL 50 CL 5,00 € / 100CL 7€

DIGESTIFS (SERVIS 5 CL)

BRANDIES & ARMAGNAC / CALVADOS

CALVADOS HORS D'ÂGE 35ANS
CUVÉE SPÉCIALE 16,00€
BAS-ARMAGNAC 16,00€
COGNAC XO 16,00€
CALVADOS HORS D'ÂGE 15 ANS 12,00€
COGNAC V.S.O.P. 12,00€

AUTRES EAUX-DE-VIE / MARC / PRUNE

VIELLE PRUNE 12,00€
MARC DE BOURGOGNE 12,00€
EAU DE VIE FRAMBOISE 12,00€
EAU DE VIE MIRABELLE 12,00€
EAU DE VIE POIRE 12,00€
KIRSCH D'ALSACE 12,00€
WILLIAMINE MORAND 12,00€

RHUMS & DÉRIVÉS

RHUM AMBRÉ HSE 12,00 €
RHUM BLANC AGRICOLE 12,00 €
RHUM EPICE 12 €

LIQUEURS AMÈRES / DIGESTIVES

BÉNÉDICTINE 10,00 €
« B AND B » 10,00 €
FERNET-BRANCA 10,00 €
GÉNÉPI 10,00 €

LIQUEURS FRUITÉES & CRÈMES

CRÈME DE CASSIS/FRAMBOISE
MÛRE / PECHE /CRÈME DE VIOLETTE /
FRAISE 10,00 €
ABSINTHE 10,00 €
HEERING, CHERRY LIQUEUR 10,00 €
COINTREAU 10,00 €
GRAND MARNIER 10,00 €
BAILEYS 10,00 €

MENTHE

GET 27 10,00 €
GET 31 10,00 €