

Menu

MENU DÉCOUVERTE (EN 4 TEMPS) 35 €

MISES EN BOUCHE

ENTRÉE :

TERRINE DE LA MAISON, COEUR DE FOIE GRAS ET SON CHUTNEY DE SAISON
VELOUTÉ DE CRESSON, CHÈVRE FRAIS ET CROÛTONS DORÉS 
TARTARE DE TRUITE AUX HERBES FRAÎCHES, FINE TUILE CROUSTILLANTE

PLAT :

FONDANT DE SOT-L'Y-LAISSE DE VOLAILLE, SAUCE SUPRÊME ET MOUSSELINE DE CAROTTE
DEMI-MAGRET DE CANARD, RÉDUCTION DE CIDRE ET MOUSSELINE DE PANAI
MÉDAILLON DE RAIE À LA CRÈME DE CÂPRES, LÉGUMES DE SAISON
ROGNONS POÊLÉS, CRÈME DE MOUTARDE AU COGNAC ET GRATIN DAUPHINOIS
L'INSPIRATION VÉGÉTARIENNE DU CHEF, AU GRÉ DES SAISONS 

FROMAGE : (SUPPLÉMENT 6€)

- LE **PLATEAU DE FROMAGES** AFFINÉS DE L'AUBERGE

DOUCEUR :

CRUMBLE DE POIRES AUX ÉCLATS DE PRALIN, GLACE À LA VANILLE
FONDANT AU CHOCOLAT, CŒUR COULANT À LA CHÂTAIGNE
TARTE NORMANDE AUX POMMES, CRÈME FRAÎCHE DE LA FERME EUDIER

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

QRCode Allergens



ALLERGÈNES CONSULTABLES SUR
TABLETTE, SUR DEMANDE.



Menu

MENU GOURMET (EN 5 TEMPS) 50 €

MISES EN BOUCHE

ENTRÉE :

FOIE GRAS DE CANARD DU CHEF ET SES VARIATIONS AUTOUR DU PAIN D'ÉPICES
SAUMON FUMÉ DE L'AUBERGE, BEURRE ACIDULÉ AU CRESSON ET PAIN DORÉ
GAUFRE AUX ESCARGOTS, CRÈME D'AIL ET HUILE DE PERSIL
VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL, CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES DOUCES 

TROU NORMAND : (SUPPLÉMENT 6€)

PLAT :

FILET DE BŒUF NORMAND FAÇON ROSSINI, **FOIE GRAS POÊLÉ**, SAUCE CORSÉE
GRATIN DAUPHINOIS
SOURIS D'AGNEAU CONFITE,
MOUSSELINE DE PANAI ET RÉDUCTION DE CUISSON
TRONÇON DE TURBOT RÔTI, CRÈME À L'OSEILLE
LÉGUMES DE SAISON
PITHIVIERS DORÉ AUX LÉGUMES DE SAISON, JUS VÉGÉTAL CORSÉ 
NOIX DE SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES NORMANDES POÊLÉES, SAUCE AU NOILLY PRAT
MOUSSELINE DE CAROTTE AU CUMIN

FROMAGE :

- LE PLATEAU DE FROMAGES DE L'AUBERGE

DOUCEUR :

SOUFFLÉ GLACÉ À LA BÉNÉDICTINE, LE DESSERT SIGNATURE DE L'AUBERGE
PROFITEROLES GOURMANDES, NAPPÉES DE CHOCOLAT CHAUDE
TARTE AU CITRON REVISITÉE, CRÈME CITRONNÉE, MERINGUE ET BISCUIT CROUSTILLANT
TARTELETTE AUX POMMES ET AU CALVADOS, CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE ET NOIX DE PÉCAN



A la Carte

ENTRÉES :

- VELOUTÉ DE CRESSON, CHÈVRE FRAIS ET CROÛTONS DORÉS 12 € 
- VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL, CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES DOUCES 13 € 
- TERRINE DE LA MAISON, CŒUR DE FOIE GRAS ET CHUTNEY DE SAISON 15 €
- TARTARE DE TRUITE AUX HERBES FRAÎCHES, FINE TUILE CROUSTILLANTE 16 €
- GAUFRE AUX ESCARGOTS, CRÈME D'AIL ET HUILE DE PERSIL 17 €
- SAUMON FUMÉ DE L'AUBERGE, BEURRE ACIDULÉ AU CRESSON ET PAIN DORÉ 18 €
- FOIE GRAS DE CANARD DU CHEF ET VARIATIONS AUTOUR DU PAIN D'ÉPICES 19 €

VIANDES :

- ROGNONS POÊLÉS, CRÈME DE MOUTARDE AU COGNAC ET GRATIN DAUPHINOIS 21 €
- FONDANT DE SOT-L'Y-LAISSE DE VOLAILLE, SAUCE SUPRÊME ET MOUSSELINE DE CAROTTE 23 €
- DEMI-MAGRET DE CANARD, RÉDUCTION DE CIDRE ET MOUSSELINE DE PANAI 25 €
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE, MOUSSELINE DE PANAI ET RÉDUCTION DE CUISSON 32 €
- FILET DE BŒUF NORMAND FAÇON ROSSINI, FOIE GRAS POÊLÉ, SAUCE, GRATIN DAUPHINOIS 35 €

POISSONS :

- MÉDAILLON DE RAIE, CRÈME AUX CÂPRES ET LÉGUMES DE SAISON 25 €
- FILET DE TURBOT RÔTI, CRÈME À L'OSEILLE ET LÉGUMES DE SAISON 32 €
- NOIX DE SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES NORMANDES POÊLÉES, SAUCE AU NOILLY PRAT ET MOUSSELINE DE CAROTTE AU CUMIN 35 €

CRÉATION VÉGÉTARIENNE DU CHEF :

- PITHIVIERS DORÉ AUX LÉGUMES DE SAISON, JUS VÉGÉTAL CORSÉ 23 €

TROU NORMAND : 6 €

FROMAGE :

- LE PLATEAU DE FROMAGES DE L'AUBERGE 12 €

DOUCEURS :

- CRUMBLE DE POIRES AUX ÉCLATS DE PRALIN, GLACE À LA VANILLE 9 €
- TARTE NORMANDE AUX POMMES, CRÈME FRAÎCHE DE LA FERME EUDIER 9 €
- FONDANT AU CHOCOLAT, CŒUR COULANT À LA CHÂTAIGNE 10 €
- TARTE AU CITRON REVISITÉE, CRÈME CITRONNÉE, MERINGUE ET BISCUIT CROUSTILLANT 11 €
- TARTELETTE AUX POMMES ET AU CALVADOS, CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE ET NOIX DE PÉCAN 12 €
- PROFITEROLES GOURMANDES, NAPPÉES DE CHOCOLAT CHAUD 12 €
- SOUFFLÉ GLACÉ À LA BÉNÉDICTINE, DESSERT SIGNATURE DE L'AUBERGE 13 €