Menu de l’Auberge

37€

(disponible également à la carte, Entrée 14€ / Plat 23€ / Dessert 11€)

Rosace de Saumon gravlax au sel de Salish, crème de chou-fleur et risotto de pommes de terre

Oeuf basse température, fricassée et crème de lentilles, focaccia au fromage

Roulé de cochon cuit 24h, écrasé de pommes de terre,
pickles de graines de moutarde & sauce au foie gras

Lieu rôti, polenta crémeuse aux champignons,
choux de Bruxelles et huile de noisettes

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

Pain perdu Banane et chocolat

La Pomme, mousse de pomme et insert à l’ambrosia

Menu Déjeuner

29€

Du Lundi au Vendredi sauf jours féries
Une Entrée et un Plat ou un Plat et un Dessert dans le menu de l'Auberge

Menu Enfant

Plat 15€, Plat Dessert 18€, Entrée Plat Dessert 22€
Choix dans le Menu de l’Auberge

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

Menu du Prieuré

54€

(disponible également à la carte Entrée 22€ / Plat 31€ / Dessert 11€)

Foie de gras de canard du Sud-Ouest au naturel, butternut et magret de canard

Ravioles de Tourteaux et crevettes, fondue de poireaux, bisque de crustacés

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

Noix de Veau, endives et potimarron, jus de viande

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

Dessert du Prieuré
(biscuit cacahuète, mousse chocolat, insert cacahuète)

Baba à la Pina colada

Menu Découverte

48€

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

Menu Inspiration

62€

Laissez vous guider par le chef avec un menu en 5 plats
Le menu doit être choisi pour l'ensemble de la table

Nous vous proposons également une formule BISTROT

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

Menu Complet Entrée / Plat / Dessert 24€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 21€

Plat 16€

Cette proposition est établie en fonction du marché