

A la carte

Les Entrées

- Potage chaud ou froid du marché et sa garniture..... 8.50€
- Croustillant d'andouille de Vire, compotée manchoise au cidre 9.50€
- Emincé de bulots au pistou de sésame noir, croquant d'algues et concombre 10.50€
- Jardin aux saveurs asiatiques duologie de vinaigrettes 11.00€
- Marinade de saumon à la betterave épicée, Tartare de Saint Jacques..... 13.00€
- Tube de foie gras, chutney du moment 13.50€

Les Huîtres

- Huîtres de nos côtes nature avec citron (6 pièces) 9.00€ (9 pièces) ... 12.00€ (12 pièces) ... 15.00€
- Au vinaigre échalotes (6 pièces).... 9.00€ (9 pièces) ... 12.00€ (12pièces) ... 15.00€
- Marinées aux algues et perles de saveurs (6 pièces) ... 11.50 € (9 pièces) ... 14.50€ (12 pièces) ... 17.50€
- Gratinées (6 pièces) 11.50 € (9pièces) 14.50€ (12pièces) ... 17.50€
- Entrée du jour entre 6.00€ et 10.00€

La Mer

- Marmite de l'Auberge autour du monde (Coquillages, crustacés et poisson du marché)..... 12.50€
- Dos de cabillaud en croûte camembert ou croûte d'andouille de Vire..... 13.00€
- Et sa réduction de betterave
- Risotto aux parfums hispaniques (fruits de mer, chorizo, volaille, légumes)..... 13.50€
- Longe de bonite, huile vierge Polynésienne 14.00€

La garniture varie selon la saison et les arrivages

Pour tout allergène, végétarien, végétalien, vegan... Nous consulter.

Nous sommes à votre écoute !

Pour connaître l'origine de nos produits, n'hésitez pas à nous consulter

La Terre

- Suprême de Volaille jaune contisé à la pomme, sauce manchoise 12.50€
- Côte de porc pyrénéenne en croûte de chorizo, coulis de piquillos 13.50€
- Tournedos de canard breton au miel de soja et gingembre confit 14.50€
- Pièce du Boucher et son jus réduit 16.00€
- Plat du jour entre 12.00€ et 16.00€

La garniture varie selon la saison et les arrivages

Fromages au lait Cru

- Fromages au lait cru de Normandie (natures ou marinés), accompagnés de salade (suivant arrivage)
 - 1 sorte de fromage 3.20€
 - 2 sortes de fromages 4.60€
 - 3 sortes de fromages 5.40€

Les Desserts

- Religieuse du Presbytère en voyage dans le Pacifique..... 8.50€
- Poire pochée du moment, crème glacée Tonka 8.50€
- Tartelette tout pomme originale de l'Auberge..... 9.00€
- Rondeur de chocolat intense..... 9.00€
- Sablé breton, crémeux de citrus et son sorbet 9.50€
- Glaces et sorbets 2 boules, sauce chocolat maison, chantilly maison, selon votre goût 4.00€
- Dessert du jour (suivant la recette)..... 6.50€ à 10.00€

Pour tout allergène, végétarien, végétalien, vegan... Nous consulter.

Nous sommes à votre écoute !

Pour connaître l'origine de nos produits, n'hésitez pas à nous consulter

Menu du jour

Entrée, plat ou plat, dessert

18.50€

*(Uniquement le Midi)
(Sauf week-end et jours fériés)*



Entrée, plat, dessert

22.50€

*(Uniquement le Midi)
(Sauf Week-end et jours fériés)*



Entré, plat, dessert

24.50€

(Soir, week-end et jours fériés)

*Selon les arrivages et la saison,
Suivant l'inspiration du chef*

Menu Ferroir à 24.50€

-Potage chaud ou froid du marché et sa garniture

•

-Croustillant d'andouille de Vire, compotée manchoise au cidre

•

-Emincé de bulots au pistou de sésame noir, croquant d'algues et concombre

•

Entrée du jour



*-Marmite de l'Auberge autour du monde
(Coquillages, crustacés et poisson du marché)*

•

*-Dos de cabillaud en croûte camembert ou croûte d'andouille de vire
Et sa réduction de betterave*

•

-Suprême de Volaille jaune contisé à la pomme, sauce manchoise

•

Plat du jour



-Assiette de fromages 1 ou 2 sortes

•

-Poire pochée du moment, crème glacée Tonka

•

-Tartelette tout pomme originale de l'Auberge

•

Dessert du jour

•

Glaces ou sorbets

*Pour tout allergène, végétarien, végétalien, vegan... Nous consulter.
Nous sommes à votre écoute !
Pour connaître l'origine de nos produits, n'hésitez pas à nous consulter.*

Menu Carollais à 34.50€

*-6 Huîtres de nos côtes nature avec citron ou vinaigre échalotes ou marinées ou gratinées
Ou un mélange*

•

-Jardin aux saveurs asiatiques duologie de vinaigrettes

•

-Marinade de saumon à la betterave épicée, Tartare de Saint Jacques

•

-Tube de foie gras, chutney du moment



-Risotto aux parfums hispaniques (fruits de mer, chorizo, volaille, légumes)

•

-Longe de bonite, huile vierge Polynésienne

•

-Tournedos de canard breton au miel de soja et gingembre confit

•

-Côte de porc pyrénéenne en croûte de chorizo, coulis de piquillos

•

-Pièce du Boucher et son jus réduit



Fromages 3 sortes et son mesclun

•

-Religieuse du Presbytère en voyage dans le Pacifique

•

-Tartelette tout pomme originale de l'Auberge

•

-Sablé breton, crémeux de citrus et son sorbet

•

-Rondeur de chocolat intense

*Pour tout allergène, végétarien, végétalien, vegan...Nous consulter.
Nous sommes à votre écoute !
Pour connaître l'origine de nos produits, n'hésitez pas à nous consulter*

Menu des enfants à 11.50€

Douze ans maximum

Plats

Viande ou poisson du jour (selon arrivage)

Et

Pâtes au beurre ou pomme de terre écrasée et légumes de saison



Dessert

Glaces ou sorbets (2 boules)



Boissons (jus de fruit ou sodas)

*Pour tout allergène, végétarien, végétalien, vegan... Nous consulter.
Nous sommes à votre écoute !
Pour connaître l'origine de nos produits, n'hésitez pas à nous consulter*