

Auberge des Hunaudières

Nous tenons à informer notre aimable clientèle que toute prise de commande après 21h30 sera majorée de 10% à la facturation.

NOTRE FORMULE DÉJEUNER

À 12 € 50

DU MARDI AU SAMEDI

SAUF JOURS FÉRIÉS

Une entrée et un plat

ou

un plat et un dessert

(à choisir dans le menu à 15 euros)

CE MENU VOUS EST PROPOSÉ
DU MARDI MIDI AU SAMEDI MIDI
ET LE VENDREDI SOIR SAUF JOURS FÉRIÉS

MENU À 15.00 EUROS

Crumble de gésier confit et chorizo, mesclun de salade

Ou

Tarte fine de sardine au piment d'Espelette

Ou

Fondant de tomate et courgette au basilic

Ou

Suggestion du jour



Fricassée d'aiguillette de poulet au thym et citron

Ou

Effeillé de lieu à la crème de gambas et crevette

Ou

Hampe de bœuf grillée au beurre persillé

Ou

Suggestion du jour



Planchette de fromages

Ou

Coupe de sorbet au coulis de fruits rouges

Ou

Moelleux au chocolat, sorbet melon

Ou

Crème brûlée menthe réglisse

Ou

Profiterole nougat glacé, caramel laitier au beurre salé

Ou

Suggestion du jour

MENU À 20.00 EUROS

Duo d'œuf mollet en coque de courgette, chips de jambon de pays, velouté d'asperge

Ou

Fondant de tomate au rouget et basilic

Ou

Salade d'effeuillé de raie, gribiche de légumes



Brochette d'onglet de porc grillé, beurre persillé

Ou

Pavé de merlu à la crème de gambas et crevette

Ou

Croustillant de pintade au chorizo, sauce bacon

Ou

Faux-filet poêlé à l'émulsion de foie gras



Planchette de fromages

Ou

Rosace de sorbet au coulis de fruits rouges

Ou

Moelleux au chocolat, sorbet melon

Ou

Panier d'été aux fruits de saison, crémeux au citron vert

Ou

Crème brûlée parfumée menthe réglisse

Ou

Profiterole nougat glacé, caramel laitier au beurre salé

Ou

Omelette norvégienne revisitée façon irish coffee

MENU À 26.00 EUROS

Cassolette d'escargots et champignons, velouté d'asperge et chips de jambon de pays

Ou

Carpaccio de thon, tartare de crabe au basilic

Ou

Pressé de foie gras et filet de caille, gelée au Coteau du Layon



Brochette de joue de lotte et langoustine, crème de gambas et crevette

Ou

Magret de canard aux baies de cassis

Ou

Pièce de rumsteck, émulsion de foie gras

Ou

Côtelette de porcelet grillé, sauce bacon



Planchette de fromages



Rosace de sorbet au coulis de fruits rouges

Ou

Moelleux au chocolat, sorbet melon

Ou

Panier d'été aux fruits de saison, crémeux au citron vert

Ou

Crème brûlée parfumée menthe réglisse

Ou

Profiterole nougat glacé, caramel laitier au beurre salé

Ou

Omelette norvégienne revisitée façon irish coffee

MENU À 30.00 EUROS

Carpaccio de bar, tartare de crabe au basilic

Ou

Cassolette d'escargot et langoustine, velouté d'asperge

Ou

Tranche de foie gras, gelée au Coteau du Layon



Petite douceur glacée



Fricassée de lotte et rouget à la crème de gambas et crevette

Ou

Filet de bœuf, sauce bacon

Ou

Rossini de veau

Ou

Pavé de selle d'agneau en persillade



Planchette de fromages



Rosace de sorbet au coulis de fruits rouges

Ou

Moelleux au chocolat, sorbet melon

Ou

Panier d'été aux fruits de saison, crémeux au citron vert

Ou

Crème brûlée parfumée menthe réglisse

Ou

Profiterole nougat glacé, caramel laitier au beurre salé

Ou

Omelette norvégienne revisitée façon irish coffee