

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 13.00 €

DU MERCREDI AU SAMEDI

SAUF JOURS FÉRIÉS

Une entrée et un plat

ou

un plat et un dessert

(à choisir dans le menu à 16 euros)

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

MENU À 16.00 EUROS

Pressé de légumes confits au basilic, chips de jambon de pays et burrata

ou

Salade d'effeuillé de raie, gribiche de légumes à la coriandre

ou

Brick d'effiloché de canard, graine de sésame, chutney figue et fruit sec

ou

Entrée du jour



Bavette de bœuf poêlée sauce foie gras

ou

Araignée de porc, basquaise au chorizo

ou

Filet de lieu en écaille de courgette, crème de langoustine

ou

Plat du jour



Planchette de fromages ou salade verte

ou

Coupe de sorbet, coulis de fruits rouges

ou

Crème brûlée Cointreau citron vert

ou

Meringué abricot, glace yaourt et graine de courge

ou

Moelleux au chocolat, glace vanille

ou

Dessert du jour

MENU À 21.00 EUROS

Cannelloni de courgettes et morue fraîche, pétale de tomate au basilic

ou

Fraîcheur de saumon et lieu fumé, tartare de concombre à l'aneth

ou

Salade de roquette et gésiers de canard aux pointes d'asperges



Emincé de bœuf, émulsion de foie gras

ou

Suprême de pintade, basquaise au chorizo

ou

Pavé de merlu à la crème de langoustine

ou

Magret de canard aux baies de cassis



Planchette de fromages ou salade verte

ou

Rosace de sorbets au coulis de fruits rouges

ou

Crème brûlée Cointreau citron vert

ou

Moelleux au chocolat et sa glace vanille

ou

Eclair gianduja, pralin caramel au beurre salé

ou

Macaronade crème vanillé et fruits rouges

ou

Meringué abricot, glace yaourt et graine de courge

MENU À 27.00 EUROS

Pressé de foie gras et canard, chutney figue et fruit sec

ou

Croustillant d'escargots au shitake et pleurotte, beurre d'ail

ou

Risotto de gambas et pointe d'asperge, tuile de parmesan



Tournedos de quasi de veau, émulsion de foie gras et morille

ou

Râble de lapin au melon et porto

ou

Méli mélo de joue de lotte et esturgeon à la crème de langoustine

ou

Cœur de rumsteck poêlé à la sauce chinon



Planchette de fromages ou salade verte



Rosace de sorbets au coulis de fruits rouges

ou

Crème brûlée Cointreau citron vert

ou

Moelleux au chocolat et sa glace vanille

ou

Eclair gianduja, pralin caramel au beurre salé

ou

Macaronade crème vanillé et fruits rouges

ou

Meringué abricot, glace yaourt et graine de courge

MENU À 31.00 EUROS

Méli mélo de gambas et ris de veau en persillade

ou

Foie gras poêlé aux baies de cassis chutney figue et fruit sec

ou

Salade de joue de lotte et homard, tomate confite et basilic



Petite douceur glacée



T-bone de veau, émulsion de foie gras et morille

ou

Filet de bœuf sauce chinon

ou

Pavé de morue poêlé, risotto langoustine et pointe d'asperge

ou

Noisette d'agneau, basquaise au chorizo



Planchette de fromages ou salade verte



Rosace de sorbets au coulis de fruits rouges

ou

Crème brûlée Cointreau citron vert

ou

Moelleux au chocolat et sa glace vanille

ou

Eclair gianduja, pralin caramel au beurre salé

ou

Macaronade crème vanillé et fruits rouges

ou

Meringué abricot, glace yaourt et graine de courge

NOTRE CARTE

Pressé de légumes confits au basilic, chips de jambon de pays et burrata	8.00 euros
Cannelloni de courgettes et morue fraîche, pétale de tomate au basilic	9.00 euros
Pressé de foie gras et canard, chutney figue et fruit sec	13.00 euros
Méli mélo de gambas et ris de veau en persillade	15.00 euros
Araignée de porc, basquaise au chorizo	13.00 euros
Pavé de merlu à la crème de langoustine	13.00 euros
Faux filet, sauce Chinon	13.00 euros
T-bone de veau, émulsion de foie gras et morille	16.00 euros
Hamburger maison (steak haché, bacon et fromage fermier) (Possibilité de l'inclure dans les menus à 13, 16, 21, 27 et 31 € avec un supplément de 2 € dans les menus à 13 et 16 €)	12.00 euros
Planchette de fromages à la carte	4.00 euros
Nos desserts à la carte	6.00 euros