

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

Salade de butternut confit, lardon fumé et œuf poché

Ou

Rillettes de thon au citron vert, pain toasté

Ou

Bun's feuilleté au saucisson chaud, tomate confite et oignon frit

Ou

Suggestion du jour



Fricassée d'aiguillette de poulet au pamplemousse et aneth

Ou

Nage de lieu et légumes à la coriandre

Ou

Emincé de bœuf, sauce foie gras

Ou

Suggestion du jour



Planchette de fromages

Ou

Gourmandise chocolat noir, coulis de mandarine

Ou

Clafoutis chocolat blanc Cranberry, graines de courge

Ou

Crème brûlée citron verveine

Ou

Petit sablé breton, compotée de pommes caramélisées, glace vanille

Ou

Suggestion du jour

MENU À 20.00 €UROS

Salade de butternut et gésiers de canard confit

Ou

Tartare de saumon, chips de betterave rouge

Ou

Velouté de lentille, œuf mollet, croustillant de lard fumé



Filet de rouget, crème de poireau au curry

Ou

Fricassé de lapin au pamplemousse et aneth

Ou

Estouffade de sanglier, tagliatelles fraîches

Ou

Pièce d'entrecôte, sauce foie gras



Planchette de fromages

Ou

Rosace de sorbet

Ou

Gourmandise chocolat noir, coulis de mandarine

Ou

Clafoutis chocolat blanc Cranberry, graines de courge

Ou

Crème brûlée citron verveine

Ou

Petit sablé breton, compotée de pommes caramélisées, glace vanille

Ou

Poire pochée et son vin chaud, glace cannelle

MENU À 26.00 EUROS

Crumble d'escargot au Jasnières en persillade

Ou

Saint-Jacques rôtie, écrasée de topinambour, crème de poireau au curry

Ou

Tartare de crabe et gambas, lait d'avocat au fève de tonka



Chartreuse de faisan et saucisson chaud, sauce poivrade

Ou

Pavé de sandre, nage de légumes à la coriandre

Ou

Crêpinette de rognon de veau, pleurotes et lard fumé, sauce poulette

Ou

Cœur de rumsteack poêlé, sauce foie gras



Planchette de fromages



Rosace de sorbet

Ou

Gourmandise chocolat noir, coulis de mandarine

Ou

Clafoutis chocolat blanc Cranberry, graines de courge

Ou

Crème brûlée citron verveine

Ou

Petit sablé breton, compotée de pommes caramélisées, glace vanille

Ou

Poire pochée et son vin chaud, glace cannelle

MENU À 30.00 EUROS

Tatin de topinambour confit, escalope de foie gras poêlée

Ou

Cassolette de ris d'agneau et langoustine, sauce poulette

Ou

Petit salé de homard et lentilles



Petite douceur glacée



Noix de Saint-Jacques rôtie, crème de poireau au curry

Ou

Pavé de cerf, sauce poivrade

Ou

Blanquette de lotte et gambas, nage de légumes à la coriandre

Ou

Filet de bœuf poêlé, sauce foie gras



Planchette de fromages



Rosace de sorbet

Ou

Gourmandise chocolat noir, coulis de mandarine

Ou

Clafoutis chocolat blanc Cranberry, graines de courge

Ou

Crème brûlée citron verveine

Ou

Petit sablé breton, compotée de pommes caramélisées, glace vanille

Ou

Poire pochée et son vin chaud, glace cannelle