

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

Velouté de carottes au cumin et beignets de crevettes

ou

Tartine de fromage fermier et saucisse de Morteau

ou

Mousseline de foie de volaille, chutney aux pommes et pain toasté

ou

Entrée du jour



Curry de volaille et riz madras

ou

Hampe de bœuf aux échalotes confites

ou

Méli-mélo de saumon et sole tropicale à la crème de coques

ou

Plat du jour



Planchette de fromages ou salade verte

ou

Coupe de sorbet, coulis de fruits rouges

ou

Crème brûlée citron vert et gingembre

ou

Bavaroise à la mangue, petit sablé coco

ou

Moelleux au chocolat, glace vanille

ou

Dessert du jour

MENU À 21.00 EUROS

Cannelloni de courgettes et lieu fumé à la crème de coque

ou

Brioche de saucisson chaud et cuisse de caille confite sauce vigneronne

ou

Mesclun de salade, persillade d'escargots et butternut



Paleron de veau braisé aux carottes et cumin

ou

Effiloché d'échine de sanglier et son parmentier de pommes de terre

ou

Curry de saumon et crevettes, écrasé de patates douces

ou

Pavé de rumsteck sauce au poivre



Planchette de fromages ou salade verte

ou

Rosace de sorbets au coulis de fruits rouges

ou

Crème brûlée citron vert et gingembre

ou

Bavaroise à la mangue, petit sablé coco

ou

Moelleux au chocolat, glace vanille

ou

Eclair revisité façon forêt noire

ou

Feuillantine aux poires, crème d'amande et caramel laitier

MENU À 27.00 EUROS

Mousseline de choux fleur et shiitaké, poêlée de gambas à l'huile de noisette

ou

Tranche de foie gras, chutney aux pommes et pain toasté

ou

Ecrasé de butternut et Saint-Jacques rôties, velouté de carottes au cumin



Tournedos de filet de faisan au lard fumé, sauce vigneronne

ou

Ragout de joues d'agneau au romarin et légumes anciens

ou

Pièce d'entrecôte de bœuf sauce au poivre

ou

Blanquette de lotte et rouget à la crème de coque



Planchette de fromages ou salade verte



Rosace de sorbets au coulis de fruits rouges

ou

Crème brûlée citron vert et gingembre

ou

Bavaroise à la mangue, petit sablé coco

ou

Moelleux au chocolat, glace vanille

ou

Eclair revisité façon forêt noire

ou

Feuillantine aux poires, crème d'amande et caramel laitier

MENU À 31.00 EUROS

Noix de Saint-Jacques rôties, écrasé de patates douces, velouté de carottes au cumin

ou

Curry de homard et gambas

ou

Tatin de butternut confit, escalope de foie gras poêlée



Petite douceur glacée



Noisette d'agneau en persillade, aumônière de légumes

ou

Méli-mélo de lotte et dorade à la crème de coque

ou

Tournedos de cerf au lard sauce vigneronne

ou

Filet de bœuf sauce au poivre



Planchette de fromages ou salade verte



Rosace de sorbets au coulis de fruits rouges

ou

Crème brûlée citron vert et gingembre

ou

Bavaroise à la mangue, petit sablé coco

ou

Moelleux au chocolat, glace vanille

ou

Eclair revisité façon forêt noire

ou

Feuillantine aux poires, crème d'amande et caramel laitier

NOTRE CARTE

Velouté de carottes au cumin, beignets de crevettes	8.00 euros
Brioche de saucisson chaud, et cuisses de cailles confites	9.00 euros
Tranche de foie gras, chutney aux pommes	13.00 euros
Noix de Saint-Jacques rôtie, écrasé de patates douces	15.00 euros
Hampe de bœuf aux échalotes confites	13.00 euros
Effiloché de sanglier, parmentier de pomme de terre	13.00 euros
Entrecôte de bœuf, sauce au poivre	16.00 euros
Méli-mélo de lotte et dorade à la crème de coque	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