



4 temps « Terre » - 49.00€

4 temps « Mer » - 52.00€

5 temps 70.00€

ENTREE « Terre »

LE FOIE GRAS

En terrine - mi-cuit basse température – parfum d'Aubance & d'Espelette

ENTREE « Mer »

COQUILLES SAINT JACQUES

Noix juste saisies au beurre salé – Bouillon de crustacés infusion gingembre – Chantilly aux herbes

VIANDE

L'AGNEAU

Noisettes de Selle d'agneau poêlées au sautoir – jus corsé au thym – fondue d'épinards & butternut

FROMAGE

Brie à la truffe d'été – roquette – pain aux noix

DESSERT

LE MACARON

Crème légère mascarpone aux fruits de la passion & citron vert – framboise

Servi avec sa coupe de Crémant de Loire Millésimé 100% Chardonnay, Bouvet Ladubay



Réservez votre table !

Servi uniquement au dîner

Mercredi 14 Février 2024

www.aubergemontmercure.com

02 51 57 20 26 - 8, Rue de l'Orbrie - 85700 Saint-Michel-Mont-Mercure