

Entrées/Starters

Chariot de hors-d' oeuvres (assortiment de salades du jour) Trolley of starters	22.00 € / pers.
Notre sélection de cochonnailles de l'Auberge (terrines maison, rillons, saucissons, jambon de pays rillettes) Selection of cold pork sausages, pâté and country ham	29.00 €
Œuf bio mayonnaise et macédoine de légumes, Lauréat 2013 A.S.O.M Organic eggs with mayonnaise and mixed diced vegetables	9.50 €
Céleri rémoulade, chair de crabe royal et fleur de caviar Petrossian Shredded celeriac in remoulade sauce and royal crab meat	28.00 €
Poêlée de girolles, pointe d'ail Chanterelle mushrooms flavoured with garlic	30.00 €
Asperges blanches des Landes, sauce hollandaise Asparagus from Landes, hollandaise sauce	26.00 €
Salade gourmande au foie gras à l'Armagnac Lande-style salad with gizzards, smoked duck breast fillet and duck foie gras with Armagnac	20.00 €
Filets de harengs Petrossian marinés, pommes de terre tièdes à l'huile Herring fillets marinated with warm potatoes in shallots	19.00 €
Cuisses de grenouilles fraîches poêlées à l'ail Pan-sautéed fresh frog's legs in garlic butter	42.00€
12 Escargots de Bourgogne bio en pots au beurre d'ail et d'échalote 12 Burgundy snails in shallots and garlic butter	26.00 €
Foie gras de canard de l'Auberge, compotée d'oignons Home-made duck foie gras with onion stew	32.00 €

Plats/Main Dish

Poulet rôti « la Coucou de Rennes », frites fraîches (2 personnes) Roast free-range chicken with fresh French fries (for 2 persons)	85.00 € avec morilles à la crème + 17.00€
Côte de bœuf français maturée, sauce béarnaise, frites fraîches (2 personnes) Rib of French beef, with béarnaise sauce and fresh French fries (for 2 persons)	128.00 €
Cassoulet de l'Auberge au confit de canard D'chez Eux cassoulet (white beans stew with duck confit, loin of pork and pork sausages)	35.00 €
Filet de bœuf français, sauce poivre et pommes de terre grenailles Fillet of French beef in pepper sauce with pan-sautéed potatoes	46.00 €
Tartare de bœuf race Charolaise, frites fraîches French steak tartare with fresh French Fries	25.00 €
Côte de veau français, petits légumes nouveaux French veal chop and new vegetables	42.00 €
Carré d'agneau de l'Aveyron, jus au romarin, gratin dauphinois French roast rack of Lamb in rosemary juice and potatoes « au gratin »	44.00 €
Magret de canard IGP des Landes aux cerises, pommes de terre sautées Roast French duck breast fillet in cherry sauce and sautéed potatoes	36.00 €
Boudin basque de chez Christian Parra, purée et salade Christian Parra's black pudding with mashed potatoes and salad	25.00 €
Poisson de pêche artisanale des Côtes vendéennes Fish of the day from Vendée coasts	34.00 €
