

Entrées/Starters

Chariot de hors-d' oeuvres (assortiment de salades du jour)	22.00 € / pers.
Trolley of starters	
Notre sélection de cochonnailles de l'Auberge (terrines maison, rillons, saucissons, jambon de pays rillettes)	29.00 €
Selection of cold pork sausages, pâté and country ham	
Céleri rémoulade et chair de crabe royal et fleur de caviar Petrosian	28.00 €
Shredded celeriac in remoulade sauce and royal crab meat	
Morilles à la crème, œuf poché	24.00 €
Morel mushrooms in cream sauce with poached egg	
Cuisses de grenouille fraîches poêlées à l'ail	42.00€
Pan-sautéed fresh frog's legs in garlic butter	
Salade gourmande au foie gras à l'Armagnac	20.00€
Landes-Style salad with gizzards, smoked duck breast fillet and duck foie gras with Armagnac	
12 Escargots de Bourgogne en pots au beurre d'ail et d'échalote	23.00 €
12 Burgundy snails in shallots and garlic butter	
Poêlée de cèpes Français, pointe d'ail	32.00 €
Pan-sautéed French cepe mushrooms with garlic	
Saumon Ora-King mariné, pommes de terre tièdes à l'huile	22.00 €
Ora-King salmon marinated in oil, with warm potatoes with shallots	
Foie gras de canard de l'Auberge et figues fraîches	32.00 €
Home-made duck foie gras and fresh figs	

Plats/Main Dish

Poulet rôti « la Coucou de Rennes », frites fraîches (2 personnes)	85.00 €
Roast free-range chicken with fresh French fries (for 2 persons) avec morilles à la crème + 17.00€	
Côte de bœuf race Salers maturée sauce béarnaise, frites fraîches (2 personnes)	118.00 €
Rib of beef, with béarnaise sauce and fresh French fries (for 2 persons)	
Cassoulet de l'Auberge au confit de canard	35.00 €
D'chez Eux cassoulet (white beans stew with duck confit, loin of pork and pork sausages)	
Filet de bœuf race Salers, sauce poivre, pommes de terre grenaille	48.00 €
Salers fillet of beef in pepper sauce with pan-sautéed potatoes	
Foie de veau français aux échalotes et vinaigre de Xérès, endives braisées	32.00 €
French calf's liver in Xérès vinegar and shallots sauce with braised Belgian endives	
Noix de Saint-Jacques poêlées, fondue de poireaux	34.00€
Pan-sautéed scallops with slow-simmered leeks	
Civet de biche sauce grand veneur, purée de céleri	38.00 €
Jugged venison with celeriac purée	
Carré d'agneau de l'Aveyron, jus au romarin, gratin dauphinois	48.00 €
French roast rack of Lamb in rosemary juice and potatoes « au gratin »	
Magret de canard IGP des Landes aux figues de Soliesse, pommes de terre grenaille	32.00 €
Roast French duck breast fillet with fresh figs and pan-sautéed potatoes	
Filet de bar, beurre blanc et purée de patates douces	36.00 €
Fillets of sea bass with white butter sauce and sweet potatoes purée	
