

## Entrées/Starters

<b>Chariot de hors-d'œuvres (assortiment de salades du jour)</b> Trolley of starters	22.00 €/ pers.
<b>Notre sélection de cochonnailles de l'Auberge</b> (terrines maison, rillons, saucissons, jambon de pays rillettes) Selection of cold pork sausages, pâté and country ham	29.00 €
<b>Céleri rémoulade, crustacé, sauce citron et gingembre</b> Shredded celeriac in remoulade sauce and shellfish, lemon and ginger sauce	28.00 €
<b>Filets de harengs David marinés, pommes de terre tièdes à l'huile</b> Herring fillets marinated with warm potatoes in shallots	19.00 €
<b>Pâté en croûte au cœur de foie gras de canard, salade mesclun</b> Pâté in a pastry crust with duck foie gras, mixed salad leaves	22.00 €
<b>Cuisses de grenouilles fraîches poêlées à l'ail (selon arrivage)</b> Pan-sautéed fresh frog's legs in garlic butter (according to availability)	42.00€
<b>12 Escargots de Bourgogne bio en pots au beurre d'ail et d'échalote</b> 12 Burgundy snails in shallots and garlic butter	26.00 €
<b>Foie gras de canard de l'Auberge, compotée d'oignons</b> Home-made duck foie gras with onion stew	32.00 €
<b>Petites sardines à l'huile, toasts et beurre Beillevaire</b> Sardines in oil, toasts and Beillevaire butter	16.00 €

## Plats/Main Dish

<b>Poulet rôti « la Coucou de Rennes », frites fraîches (2 personnes)</b> Roast free-range chicken with fresh French fries (for 2 persons)	85.00 € avec morilles à la crème + 17.00€
<b>Côte de bœuf français maturée, sauce béarnaise, frites fraîches (2 personnes)</b> Rib of French beef, with béarnaise sauce and fresh French fries (for 2 persons)	128.00 €
<b>Cassoulet de l'Auberge au confit de canard</b> D'chez Eux cassoulet (white beans stew with duck confit, loin of pork and pork sausages)	35.00 €
<b>Filet de bœuf français, sauce poivre et pommes de terre grenailles</b> Fillet of French beef in pepper sauce with pan-sautéed potatoes	46.00 €
<b>Tartare de bœuf, frites fraîches et salade</b> French steak tartare with fresh French Fries and salad	25.00 €
<b>Côte de veau, jardinières de légumes</b> French veal chop and mixed diced spring vegetables	45.00 €
<b>Carré d'agneau de l'Aveyron, jus au romarin, gratin dauphinois</b> French roast rack of Lamb in rosemary juice and potatoes « au gratin »	44.00 €
<b>Magret de canard IGP des landes, pommes de terre sautées</b> Roast French duck breast fillet in cherry sauce and sautéed potatoes	36.00 €
<b>Poisson du moment (selon arrivage)</b> Fresh fish of the day	Nous consulter