

Auberge de la Porte - MENUS 2010

MENU à 18€

Feuilleté de rognons flambés au Noilly Prat

ou

Terrine de la Ferme & ses condiments

ou

Salade de lardons aux pruneaux et amandes grillées

ou

Jambon fumé et son œuf poché, sauce moutarde (maxi 12p)

////////

Longe de porc rôti, sauce au miel

ou

Poulet grillé, sauce au cidre

ou

Potée bretonne (mini 12p) ou poisson du moment, selon période

////////

Tarte Maison ou Omelette Norvégienne

Menu à 24,50€

Salade de gésiers confits

ou

Tartare de saumon & de betteraves

ou

Croustillants de chèvre chaud au noix

ou

Terrine de Poisson (mini 12p)

ou

Carpaccio de St Jacques ou Magret & Foie Gras (+4,30€)

////////

Terrine de la Ferme & ses condiments

////////

Canard à la broche, sauce au cidre

ou

Jambon à l'os à la broche (mini 12p)

ou

Pour 30 personnes minimum :

Porcelet à la broche & sa farce (+2,70€)

ou

Agneau à la broche (+2,70€)

////////

Tarte Maison

Omelette Norvégienne

Bavarois aux fruits rouges ou aux poires

Gâteau aux 3 chocolats

Menu enfant : 8,50€ ou 10,50€ : (terrines), plat, glace

Ou demi-tarif si même menu

Auberge de la Porte : 02.99.81.10.76

Menu à 34,50€

Salade Folle (saumon fumé & foie gras)
ou
Carpaccio de St Jacques ou Magret & Foie Gras
ou
Aumônière de St Jacques à la fondue de poireaux
ou
Assiette de fruits de mer (+2,70€)
/////////
Gigot d'agneau à la crème d'ail
ou
Canard à la broche ou magret de canard
ou
Porcelet à la broche & sa farce (30p minimum)
/////////
Assiette de fromages sur son lit de salade
/////////
Dessert Maison (cf Menu ci-dessus)

Menu à 39,50€

Crottin de chèvre sur son lit de salade
ou
Foie gras mi-cuit & sa compote de figues
ou
Assiette de fruits de mer
/////////
Poisson au beurre blanc
/////////
Gigot d'agneau à la crème d'ail
ou
Roti de Veau Orloff
ou
Tournedos de bœuf (filet) ou filet de bœuf en croûte
/////////
Assiette de fromages sur son lit de salade
/////////
Dessert Maison (cf Menu ci-dessus)

FORFAIT BOISSONS

Apéritif Maison, Vin au pichet (25cl), Café : 8,50€/personne
Apéritif Maison, Vin du Mois (25cl), Café : 10,50€/personne
Apéritif Maison, Côte de bourg (25cl), Café : 12,50€/personne

Possibilité Eaux Minérales Plancoët et/ou Badoit (25cl) : +1€
ou

Boissons à la carte

Service Champagne amené par client : 5,50€/bouteille
Feuilletés maison, 2 pièces par personne : +1€