



Les Menus et Carte

Menu Découverte en 3 services (entrée/plat/dessert)* **50 €**
selon l'inspiration du chef

Ce menu sera servi uniquement au déjeuner et ne sera pas disponible les jours fériés

Ce menu est servi en proportions réduites pour les enfants (jusqu'à 12 ans) **28 €**

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

Prix nets – Service compris

TVA sur nourriture 10% - Sur boisson alcoolisée 20%

www.aubergedu12emesiecle.fr



Menu Balzac en 5 plats * 78 €

Avec accord mets et vins (5 verres de 6cl): 120€

- ◆ Foie gras poêlé, prunes, jus de canard à la fève de tonka et amandes
- ◆ La tomate de Villaines-les-Rochers
- ◆ Retour de criée, courgettes, groseilles et bouillon de coquillages au shiso
- ◆ Canard de Challans, poivrons, figues et cacao
- ◆ La poire pochée, crémeux café et noix caramélisées

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

Prix nets – Service compris

TVA sur nourriture 10% - Sur boisson alcoolisée 20%

www.auberge12emesiecle.fr



Menu Calder en 8 plats ♦ 102€

Avec accord mets et vins (7 verres de 6cl) : **159€**

- ♦ Foie gras poêlé, prunes, jus de canard à la fève de tonka et amandes
- ♦ La tomate de Villaines-les-Rochers
- ♦ Langoustines rôties, pastèque confite et huile infusée à la verveine
- ♦ Retour de criée, courgettes, groseilles et bouillon de coquillages au shiso
- ♦ Pigeon de Racan, betterave en croûte de sel, framboises et jus au géranium rosat
- ♦ Vaporeux de Sainte-Maure et poire tapée de Rivarennnes
- ♦ Balade dans les ruches
- ♦ Le chocolat 70 % origines Saint-Domingue et mûres sauvages à la liqueur de Chambord

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

Prix nets – Service compris
TVA sur nourriture 10% - Sur boisson alcoolisée 20%

www.auberge12emesiecle.fr



La carte

Disponible uniquement au déjeuner

Entrées

- ♦ Foie gras poêlé, prunes, jus de canard à la fève de tonka et amandes **42 €**
- ♦ La tomate de Villaines-les-Rochers **36 €**
- ♦ Langoustines rôties, pastèque confite au soja et huile infusée à la verveine **44 €**

Plats

- ♦ Retour de criée, courgettes, groseilles et bouillon de coquillages au shiso **44 €**
- ♦ Canard de Challans, poivrons, figues et cacao **46 €**
- ♦ Pigeon de Racan, betterave en croûte de sel, framboises et jus au géranium rosat **50 €**
- ♦ Ris de veau piqué aux anchois, mousseline de pommes de terre fumée et jus gras **52 €**

Fromages

- ♦ Vaporeux de Sainte-Maure et poire tapée de Rivarennnes **14 €**
- ♦ Sélection de fromages régionaux **16 €**

Desserts

- ♦ La poire pochée, crèmeux au café Balzac et noix caramélisées **18 €**
- ♦ Le chocolat 70 % origine Saint-Domingue et mûres sauvages à la liqueur de Chambord **20 €**

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

Prix nets – Service compris
TVA sur nourriture 10% - Sur boisson alcoolisée 20%

www.auberge12emesiecle.fr