



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.auberge12emesiecle.fr



Menu Balzac en 5 plats * 80 €

Avec accords mets et boissons (6 cl) : ~~124€~~

- ♦ Aubergine confite, pastèque marinée, caviar d'aubergines fumées et thon grillé
- ♦ La tomate de Villaines-les-Rochers
- ♦ Retour de criée, haricots verts, mûres sauvages, lait d'amande et estragon
- ♦ Poulette de Racan et coco de Paimpol façon paëlla
- ♦ *Sélection de fromages régionaux (supplément 10€)*
- ♦ Pavlova pêches et framboises, ganache montée au géranium rosat

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 ♦ 104€

Avec accords mets et boissons (6 cl) : 162€

- ♦ Aubergine confite, pastèque marinée, caviar d'aubergines fumées et thon grillé
- ♦ La tomate de Villaines-les-Rochers
- ♦ Langoustine rôtie, fleur de courgette farcie et crémeux de têtes infusé au basilic
- ♦ Retour de criée, haricots verts, mûres sauvages, lait d'amande et estragon
- ♦ Ris de veau doré au sautoir, maïs frais et jus de veau à la fève de tonka
- ♦ Vaporeux de Sainte-Maure et poire tapée de Rivarennnes
- ♦ Balade dans les ruches
- ♦ La noisette

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

- ♦ Aubergine confite, pastèque marinée, caviar d'aubergines fumées et thon grillé **34 €**
- ♦ La tomate de Villaines-les-Rochers **32 €**
- ♦ Langoustines rôties, fleurs de courgettes farcies et crémeux de têtes infusé au basilic **46 €**

Plats

- ♦ Retour de criée, haricots verts, mûres sauvages, lait d'amande et estragon **44 €**
- ♦ Poulette de Racan et coco de Paimpol façon paëlla **46 €**
- ♦ Ris de veau doré au sautoir, maïs frais et jus de veau à la fève de tonka **52 €**

Fromages

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

Desserts

- ♦ Pavlova pêches et framboises, ganache montée au géranium rosat **18 €**
- ♦ La noisette **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