

La Carte



L'Auberge d'Hempempont

Entrées

- ❖ Œuf cocotte aux Morilles et Foie gras.....13.50€
- ❖ Œufs Mimosa, Mayonnaise à la Truffe...10.00€
- ❖ Carpaccio de Filet de Bœuf Maturé, Sauce Ponzu à la Coriandre, Roquette.....14.00€
- ❖ Tomate/Melon/Pastèque/Mozzarella/Basilic/Vinaigrette Balsamique et Noisettes...9.50€
- ❖ Saumon Gravelax, Gaufre salée, Sauce Nordique.....12.50€

Nb : Pour le bon déroulement du service, il ne nous est pas possible de servir entrées et plats en même temps

L'Ardoise du moment

- ❖ «Le Tourbillon» : Buns brioché au Saumon Mariné, Mozzarella fondante, Guacamole, Salade, Frites fraîches.....21.00€
- ❖ Pavé de Thon Mi-cuit façon « Basquaise » (Poivrons, Tomate, Oignons), Pommes de Terre nouvelles de Noirmoutier à la Vapeur....24.00€
- ❖ La « César » : Poulet fermier de Licques, Œuf, Artichaut, Tomates cerise, Anchois, Olives, Parmesan et Sucrine, sauce «blanche».....21.00€

Les Intemporels

- ❖ Tartare de Bœuf (Hauts de France), Frites Fraîches....17.00€
- ❖ L'HEMburger (Pain Bistrot, Steak haché, Escalope de foie gras poêlée), Frites fraîches.....21.00€
- ❖ Filet de Bœuf Maturé, Sauce Béarnaise, Pomme de Terre «Paillasson»....29.00€
- ❖ La Tranche de Foie de Veau épaisse au vinaigre de Framboise, Purée.....21.50€
- ❖ Entrecôte Simmental (aoc), Beurre Maître d'Hôtel à la Truffe, Rattes, Salade....25.50€
- ❖ Filet de Raie au Beurre Blanc, Citron confit et Câpres, Poêlée de Légumes du Moment....23.00€
- ❖ Saumon en croûte d'Herbes cuit à l'Unilatéral, Risotto safrané au Yuzu.....22.00€

La Formule « Bistrot »

*(du Lundi au Vendredi,
le midi uniquement)*

Plat+Gourmand 22.00€

Plat du jour seul 17.00€

Nos Plats du Jour :

Filet de Merlu aux Amandes,
Pommes Vapeur et tombée
de Chou Chinois

Ou

Filet Mignon de Porc aux
Pêches et Penne fraîches



Café ou Thé Gourmand

REJOIGNEZ NOUS
SUR FACEBOOK !



Desserts

- ❖ Assiette de Fromages.....13.00€
- ❖ Moelleux au chocolat blanc et cœur de Nutella, Sorbet Framboise....8.00€
- ❖ Baba au Rhum, Crème anglaise.....11.00€
- ❖ Fondant aux 2 Chocolats et Fleur de Sel, Crème anglaise, Glace Café.....8.00€
- ❖ Fraises (françaises), Glace Lait d'Amande, Meringue, Chantilly.....8.50
- ❖ Tatin de Pommes, Caramel crémeux, Crème épaisse....8.50€
- ❖ Tarte au Sucre et Glace Caramel Beurre Salé....8.00€
- ❖ Crème Brûlée à la Vanille Bourbon.....7.50€
- ❖ Café (Méo) ou Thé (Kusmi) Gourmand8.00€

Fait Maison

(sauf Glaces & Sorbets)

