



Maître Restaurateur

# L'Auberge d'Hempempont

## Menu "Au gré des saisons"

<i>Plat + Dessert</i>	<i>30,90 €</i>
<i>Entrée + Plat</i>	<i>32,50 €</i>
<i>Entrée + Plat + Dessert</i>	<i>38,90 €</i>

### Pour commencer... 12,00 €

Escalope de Foie Gras Poêlée aux Poires

ou

Vol au Vent de Ris de Veau, Champignons forestiers et Epinards

ou

Carpaccio de Cabillaud au Combawa, Quenelle de Crabe  
au Curry et Pomme verte, Sablé aux Algues

### Pour suivre... 23,90 €

Filet de Bœuf à la Moelle, Cocotte de Légumes et Beurre de Paprika

ou

Magret de Canard, Sauce Truffée, Poêlée de Légumes anciens

ou

Filet de Lieu Jaune à la Crème d'Oursin, Spaghettinis

### Quelques douceurs... 10,50 €

Ananas Rôti, Brioche façon Pain perdu, Sorbet Ananas

ou

Mi-Cuit Chocolat Noir-Cœur Orange, Sorbet Orange sanguine  
et Shooter de Mandarine Impériale

ou

Le (Classique) Tiramisu



**Notre cuisine utilise  
exclusivement des  
œufs fermiers  
"Label Rouge"**

**Fait Maison**

(sauf Glaces & Sorbets)



**la Laitière**