L'AUBERGE
La Mère Poulard



MENU

Réveillon de Noël

Le Macaron au chèvre frais et au thym
Les Pommes grenaille à la crème d'Isigny et saumon fumé au bois de pommier
Le Beurre demi-sel au sarrasin bio torréfié

✦

Le Carpaccio de noix de Saint-Jacques de nos côtes à la flamme,
crémeux de chou-fleur et citron en condiment

✦

Le Maki de foie gras à l'ail noir de la baie du Mont Saint-Michel,
chutney d'algues et pain de campagne toasté

✦

L'Aiguillette de Saint-Pierre meunière, risotto de topinambour à la vanille
et bouillon à l'hibiscus

✦

Le Filet de pintade chaponnée cuisiné au beurre de truffe noire,
cromesquis et chou rouge confit au vinaigre de pomme

✦

La Surprise glacée à la griotte et au chocolat grand cru

Menu unique servi le soir du 24 Décembre 2026 - 98 € - Hors boissons

L'AUBERGE
La Mère Poulard



MENU

Christmas Eve

Fresh goat cheese and thyme macaron
Baby potatoes with Isigny cream and applewood-smoked salmon
Salted butter with toasted organic buckwheat

✦

Flame-seared local scallop carpaccio, creamy cauliflower and preserved lemon condiment

✦

Foie gras maki with black garlic from Mont Saint-Michel Bay, seaweed chutney and toasted country bread

✦

Meunière-style John Dory fillet, vanilla Jerusalem artichoke risotto and hibiscus broth

✦

Roasted caponized guinea fowl breast with black truffle butter, cromesquis and red cabbage confit with apple cider vinegar

✦

Iced sour cherry surprise with grand cru chocolate

Set menu served on the evening of December 24, 2026 - 98 € - Beverages not included