L'AUBERGE
La Mère Poulard

MENU

Saint-Sylvestre

La Gougère à la Tomme des Marettes
La Mini-brochette de saumon fumé, miso et pomme verte
La Tartelette de champignons au vinaigre de poivre, légumes-racines et noisettes

✦

La Chair d'araignée de mer acidulée au citron vert, feuillantines au sarrasin

✦

La Raviole de langoustine et de foie gras poêlé, sauce poulette à la truffe noire

✦

Le Pavé de bar et les noix de Saint-Jacques de nos côtes, chou-fleur rôti
et beurre battu au cidre

✦

Le Morceau choisi de cerf, sauce poivrade, mousseline de céleri
et poire pochée au vin d'épices

✦

Le Saint-Michel aux agrumes
Dans l'esprit d'une ile flottante, savarin et cœur glacé à la mandarine, clémentine et crème vanillée

Menu unique servi le soir du 31 Décembre 2026 - 108 € - Hors boissons

L'AUBERGE La Mère Poulard

MENU

New Year's Eve

Gougère with Tomme des Marettes cheese
Mini skewer of smoked salmon, miso and green apple
Mushroom tartlet with pepper vinegar, root vegetables and hazelnut

✦

Tangy spider crab meat with lime and buckwheat feuilletines

✦

Langoustine and seared foie gras ravioli, creamy poultry sauce with black truffle

✦

Wild sea bass and local scallops, roasted cauliflower and whipped cider butter

✦

Selected cut of venison with pepper sauce, celery mousseline, and a pear poached in spiced wine

✦

Le Saint-Michel with citrus fruits
Inspired by a floating island, with savarin and a frozen mandarin, clementine and vanilla cream center

Set menu served on the evening of December 31, 2026 - 108 € - Beverages not included