

L'AUBERGE

La Mère Poulard



APÉRITIFS
APERITIF DRINKS

Coupe de champagne.

Glass of champagne.

Taittinger brut Réserve	18€
Taittinger brut Prélude Grands Crus	24€
Taittinger rosé Prestige	24€

Kir blanc, parfum au choix :

Cassis, framboise, mûre, pêche.

11€

White wine Kir, choice of flavours: Cassis, raspberry, blackberry, peach.

Kir royal Taittinger, parfum au choix :

Cassis, framboise, mûre, pêche.

20€

Taittinger Kir royal, choice of flavours: Cassis, raspberry, blackberry, peach.

Spritz 12€

Gin Tonic 12€

Margarita 12€



ENTRÉES STARTERS

- Œuf parfait, poêlée de champignons en persillade, émulsion de pain grillé. 14€
Perfect egg, pan-fried mushrooms with parsley, toasted bread emulsion.
- Dôme de saumon fumé maison, fromage frais aux herbes et concombre. 18€
Home-smoked salmon dome, fresh herb cheese and cucumber.
- Tartare de veau et d'huîtres relevé d'une mayonnaise au raifort, sauge et avruga. 22€
Veal and oyster tartare with a horseradish, sage, and avruga mayonnaise.

PLATS MAIN COURSES

- Filet de bœuf rôti, sauce échalote, vinaigre de cidre. 29€
Roasted beef filet, shallot sauce, cider vinegar.
- Notre recette d'agneau du jour. 35€
Our lamb recipe of the day.
- Poulet fermier sauté façon vallée d'Auge. 27€
Farm chicken sautéed in the Auge Valley style.
- Cabillaud cuit à la nacre, beurre blanc à l'andouille de Vire et salicorne. 29€
Nacre-cooked cod, Vire andouille and sea asparagus white butter.
- Coquilles Saint-Jacques snackées, condiment gingembre et ciboulette, sauce citronnelle. 35€
Snacked scallops, ginger and chive condiment, lemongrass sauce.
- Accompagnement au choix : Purée de pommes de terre ; Gratin de pommes de terre au Comté ; Riz pilaf ; Poêlée de champignons en persillade ; Jardinière de légumes de saison.
Choice of side dish: Mashed potatoes; Comté potato gratin; Pilaf rice; Pan-fried mushrooms with parsley; Seasonal vegetable.

NOTRE SPÉCIALITÉ

L'omelette à la truffe 45€
Our specialty: the truffle omelette

Notre recette d'omelette soufflée, spécialité de La Mère Poulard, a été créée par Annette Poulard au XIX^{ème} siècle. Baveuse et onctueuse, l'omelette est cuite au feu de bois et généreusement parsemée de truffe noire du Périgord. Elle s'accompagne d'un poêlon de pommes de terre au lard et d'un jus de veau truffé.

The puff omelette is La Mère Poulard's specialty and was created by Annette Poulard in the 19th century. Our omelette is fluffy and cooked over a wood fire, it is generously sprinkled with black truffle from Périgord. It comes with a pan of potatoes and bacon and a truffled veal sauce.



FROMAGES & DESSERTS

CHEESE & DESSERTS

Sélection de fromages du moment affinés par Xavier Thuret, MOF Fromager. <i>Selection of cheeses of the moment matured by Xavier Thuret, MOF Cheesemaker.</i>	12€
L'omelette sucrée flambée au Grand Marnier, pommes et poires caramélisées. <i>Sweet omelette flambé with Grand Marnier, caramelized apples and pears.</i>	22€
Crumble aux pommes, vinaigre de cidre, crème fraîche d'Isigny. <i>Apple crumble with cider vinegar and Isigny cream.</i>	14€
Pana cotta au lait de coco, mangue et coriandre. <i>Pana cotta with coconut milk, mango and coriander.</i>	12€
Chocolat en textures crémeuse et croustillante, glace sablé breton. <i>Chocolate in creamy and crunchy textures, shortbread ice cream</i>	14€

Coupes de glace Philippe Urraca / Philippe Urraca ice cream cups

Philippe Urraca, chef pâtissier français emblématique, Meilleur Ouvrier de France et président des MOF pâtisseries de 2003 à 2017, s'associe à l'auberge de La Mère Poulard pour vous faire découvrir ses parfums d'exception.

Glaces : Café blanc ; Caramel au beurre salé ; Sablé Breton ; Vanille Bourbon et Tahiti

Ice creams: White coffee; Salted butter caramel; Breton shortbread; Bourbon and Tahiti vanilla

Sorbets : Poire ; Yuzu

Sorbets: Pear; Yuzu

2 boules : 8€

3 boules : 11€



MENU TRADITION

55€

Entrée au choix.

Choice of starter.

Notre recette d'agneau du jour.

Our lamb recipe of the day.

ou/or

Coquilles Saint-Jacques snackées, condiment gingembre et ciboulette, sauce citronnelle.

Snacked scallops, ginger and chive condiment, lemongrass sauce.

Accompagnement au choix : Purée de pommes de terre ; Gratin de pommes de terre au Comté ; Riz pilaf ; Poêlée de champignons en persillade ; Jardinière de légumes de saison.

Choice of side dish: Mashed potatoes; Comté potato gratin; Pilaf rice; Pan-fried mushrooms with parsley; Seasonal vegetable.

Accompagnement supplémentaire : +5€

Additional side dish: +5€

Dessert au choix.

Choice of dessert.

MENU OMELETTE

65€

Œuf parfait, poêlée de champignons en persillade, émulsion de pain grillé.

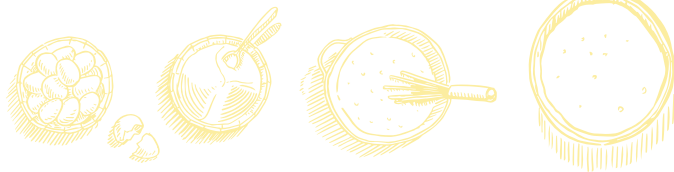
Perfect egg, pan-fried mushrooms with parsley, toasted bread emulsion.

Notre spécialité d'omelette cuite au feu de bois, truffe noire du Périgord, pommes de terre au lard, jus de veau truffé.

Our special omelette cooked over a wood fire, black truffle from Périgord, potatoes with bacon, truffled veal sauce.

Dessert au choix.

Choice of dessert.



MENU ENFANT

19€

Poulet fermier rôti, purée.

Chicken supreme, mashed potatoes.

ou/or

Filet de cabillaud, purée.

Cod filet, mashed potatoes.

Moelleux au chocolat.

Chocolate fondant.

BOISSONS FROIDES RÉGIONALES REGIONAL COLD DRINKS

Cidre Normand, brut, doux ou rosé.
Dry, sweet or rosé apple cider.

À la bouteille (75cl) 27€

Au verre (12,5cl) 7€

Bière - La Cotentine » ambrée - 6,2° (33cl) 9€

« La Cotentine » amber beer.

Bière - La Cotentine » triple au Calvados - 10° (33cl) 12€

« La Cotentine » Calvados triple beer.

AUTRES BOISSONS FROIDES OTHER COLD DRINKS

Heineken (33cl) 7€

Pelfort brune (33cl) 7€

Coca-Cola (33cl) 6€

Coca-Cola SANS SUCRES (33cl) 6€

Coca-Cola Cherry (33cl) 6€

Sprite (25cl) 6€

FANTA (25cl) 6€

fuzetea (25cl) 6€

🍹 **TROPICO** (25cl) 6€

Oasis (25cl) 6€

Orangina (25cl) 6€

Jus de fruit : Abricot, pomme, ananas, orange, tomate (25cl) 6€

Perrier (33cl) 6€

Vittel (25cl) 4€

Vittel (100cl) 7€

San Pellegrino (100cl) 7€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café expresso 3€

Double expresso 5€

Café crème 6€

Cappuccino 6€

Café normand au Calvados 8€

Chocolat chaud 6€

Thés et infusions « Pure Leaf » 5€

Thé Earl Grey ; Thé noir ; Thé à la menthe ; Thé vert Gunpowder ;
Infusion camomille.





L'AUBERGE

La Mère Poulard

