



W E L C O M E

Patrick et Christelle BOURGEOIS

vous souhaitez la bienvenue

à *l'Auberge de l'Ecurie*

9 rue du Docteur Collignon

27350 ROUTOT

Tél. : +33 (0)2 32 57 30 30

mail : [aubergedelecurie@gmail.com](mailto:aubergedelecurie@gmail.com)

site web : <https://www.auberge-de-lecurie.com>

Rejoignez-nous sur

facebook

Le restaurant vous accueille pour vos Anniversaires, Mariages, Baptêmes, Séminaires, et Evènements  
*The restaurant welcomes you for your Anniversaries, Baptisms, Seminars, and Events*

Le Restaurant (environ 35 couverts)



La grande Salle de L'Ecurie (de 60 à 150 couverts)



Le Salon (environ 20 couverts)



## Spécialités authentiques « à la carte »

*Authentic specialties « à la carte »*

### Les entrées :

- Terrine de foie gras canard maison et sa brioche tiède 15 €
- Medaillon de homard et son cèleri rémoulade 17 €

### Les plats :

(Prévoir une préparation d'environ 30 minutes)

*(allow a preparation of about 30 minutes)*

- Ris de veau et sa crème aux morilles 25 €
- Fricassée de lottes au saumon fumé 23 €

### Les fromages :

- Plateau de fromages (*cheese plate*) 8.50 €

### Les desserts :

- Desserts a choisir au menus 6.50 €



*Menu détente*  
*Relaxing menu*  
**29.80 €**



**Entrées**

- Effiloché de lapin confit gelée de tomate crème de moutarde  
• sur lit de salade  
*Pulled rabbit confit tomato jelly with mustard cream on a bed of salad*
- Salade de chèvre chaud vinaigre balsamique  
*Balsamic vinegar warm goat cheese salad*

**Plats**

- Blanquette de cabillaud au chorizo  
*Blanquette of cod with chorizo*
- Magret de canard rôti, rhubarbe, romarin, jus abricot vinaigré  
*Roasted duck breast rhubarb rosemary apricot vinegar juice*

**Fromage (cheese)**

- Macaron au neufchâtel et son camembert  
*Macaroon with neufchâtel and camembert*

**Desserts**

- Crumble à la rhubarbe  
*Rhubarb crumble*
- Mille-feuilles de framboise et sa crème mascarpone  
*Raspberries mille-feuilles and its mascarpone cream*



Du mardi au samedi midi sauf jours fériés  
From Tuesday to Saturday midday except public holidays

*Offre Déjeuner (Lunch)*

« Retour du Marché »

**14.50 € à l'ardoise (State)**

*1 Entrée, 1 plat (2 choix), 1 dessert*

*(Tout changement sur notre offre implique supplément)*

Les plats proposés sont soumis aux approvisionnements du marché et sont susceptibles d'évoluer.

*The dishes offered are subject to market supplies and are subject to change*



**Menu Plaisir**  
*Pleasure menu*  
**37.30 €**



**Entrées**

- Terrine de foie gras de canard et sa brioche tiède  
*Terrine of duck foie gras and its warm brioche*
- Médaillon de homard et son cèleri rémoulade  
*Cold lobster medallions and celery remoulded*

**Plats**

- Ris de veau poêlé et sa crème aux morilles  
*Seared sweetbreads and egg cream with morel mushrooms*
- Fricassée de lotte au saumon fumé  
*Monkfish fricassee with smoked cream*

**Plateau de fromages**

*Cheese board*

**Desserts**

- Assortiment de fruits frais sur sa tuile a l'orange  
Et son sorbet citron  
*Assortment of fresh fruits on orange tile and lemon sorbet*
- Notre fongeur framboises estragon  
*Our raspberry fingerling tarragon*

« le Chef vous propose » :

**Menu plaisir 59.00 €**

**Avec 1 apéritif - 2 verres de vin - 1 café par personne**

**With 1 aperitif - 2 glasses of wine - 1 coffee per person**

**Les vins servis sont sélectionnés par le chef**

**The wines served are selected by the chef**

