



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 de canard maison et sa brioche tiède 25 €
- Salade de ris de veau et de foie gras à l'estragon 20 €

### Les plats :

**(Prévoir une préparation d'environ 30 minutes)**

*(allow a preparation of about 30 minutes)*

- Ris de veau et sa crème aux morilles 31 €
- Blanquette de lotte au soja et lait de coco 29 €

### Les fromages :

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

### Les desserts :

- Desserts à choisir aux menus 6.50 €



**Menu détente**  
**Relaxing menu**  
**29.90 €**



**Entrées**

- Petite terrine du chef joue de porc confites et foie gras  
Small chef's terrine Confit pork cheek and foie gras
  - Tarte aux escargots et lardons
    - Snail and bacon tart
  - Salade de l'écurie saumon fumé foie gras et magret fumé  
Salad from the stable, smoked salmon, foie gras and smoked duck breast

**Plats**

*Véritable andouillette artisanale moutarde à l'ancienne*

- Cuisse de lapin au romarin  
*Rabbit leg with rosemary*
- Grosses crevettes flambées au whisky  
*Large prawns flambéed with whiskey*

**Fromage (cheese)**

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

**Desserts**

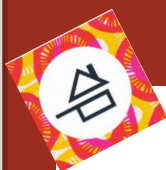
- Tarte gourmande chocolat et fruits rouges  
Gourmet chocolate and red fruit tart
- Millefeuille aux framboises fraîches et son coulis  
Millefeuille with fresh raspberries and its coulis
  - Crumble à la rhubarbe  
Rhubarb Crumble

**Retour du Marché**

Du mardi au vendredi midi sauf jours fériés  
**Offre Déjeuner a 14.50 € ( Lunch) Entrée ,Plat ou Plat ,Dessert**  
**Ou 18.50 € Entrée ,Plat, Dessert (State)**

*Sauf jours fériés et évènements particuliers*

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*  
**38.80 €**



**Entrées**

**Terrine de foie gras de canard et sa brioche tiède (sup 5 €)**  
*Terrine of duck foie gras and its warm brioche*

**Cassolette d'escargots et ses lardons**

- **Salade de ris de veau et foie gras à l'estragon**  
*Sweetbread and foie gras salad with tarragon*

**Sorbet pomme calvados**

**Plats**

- **Ris de veau poêlé et sa crème aux morilles (sup 3 €)**  
*Seared sweetbreads and egg cream with morel mushrooms*
- **Poisson du retour de marché au soja et lait de coco**  
*Monkfish stew with soy and coconut milk*
- **Magret de canard fourré au foie gras, vinaigre de cidre et miel**  
*Duck breast stuffed with foie gras, cider vinegar and honey*

**Plateau de fromages**

**Cheese board**

**Desserts**

- **Étager aux fruits rouges et son coulis**  
*Layer with red fruits and its coulis*
- **Douceur au fromage blanc et fraises balsamique poivre de Timut**  
*Soft white cheese and balsamic strawberries on shortbread*
- **Crèmeux chocolat blanc fleur oranger confiture de fraises**  
*Creamy white chocolate orange blossom strawberry jam*

« le Chef vous propose » :

**Menu plaisir 65.00 €**

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

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

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

