

L'Auberge DAB

Huîtres

Les Fines de Claire

Marennes Oléron « Domaine Les Grandes Roches ».....	N°3 / les 6	17,70€
	N°2 / les 6	21,90€

Les Creuses

Bretagne « Domaine Les Grandes Roches ».....	N°3 / les 6	16,80€
--	-------------------	--------

Les Spéciales

Gillardeau Papillon.....	N°5 / les 6	19,80€
Gillardeau.....	N°2 / les 6	31,20€
Perles de l'Impératrice « Joël Dupuch ».....	N°3 / les 6	23,40€
Normandie Utah Beach.....	N°3 / les 6	24,00€

Les Plates

Belons ou Plates.....	N°2 / les 6	24,60€
	N°00 / les 6	31,20€

Coquillages & crustacés

Clam.....	La pièce.....	4,50€
Moules d'Espagne.....	Les 6.....	6,00€
Crevettes grises.....	Les 100g.....	8,00€
Praires ou Palourdes.....	Les 6.....	11,10€
Bulots.....	La portion.....	12,00€
Crevettes roses.....	Les 7.....	17,00€
Tourteau.....	La pièce.....	18,00€
Langoustines fraîches cuites.....	Les 5.....	26,00€
Homard canadien servi froid.....	La pièce 500g.....	56,00€

Les Plateaux de Fruits de Mer

Tous nos plateaux peuvent être préparés pour une ou plusieurs personnes selon votre envie.

Auberge

75,00€ / Pers.

- 7 creuses n°3
- 2 fines de claire n°2
- 2 spéciales n°5
- Praires ou palourdes
- 3 moules d'Espagne
- 1 clam
- 1 tourteau
- 3 crevettes roses
- Langoustines
- Bulots
- Crevettes grises

Prestige

90,00€ / Pers.

- 3 fines de claire n°3
- 3 spéciales n°3
- 3 creuses n°3
- Bulots
- 5 crevettes roses
- 3 langoustines
- 1 homard canadien

Sélection d'Huîtres

41,00€ / Pers.

- 2 plates n°2
- 2 fines de claire n°3
- 2 fines de claire n°2
- 2 creuses n°3
- 2 spéciales n°5
- 2 spéciales n°3

Dégustation

42,00€ / Pers.

- 3 spéciales n°5
- 3 fines de claire n°3
- 3 creuses n°3
- 3 moules d'Espagne
- 3 crevettes roses
- Bulots
- Crevettes grises

Crustacés

60,00€ / Pers.


- 1/2 homard canadien
- 1/2 tourteau
- 3 langoustines
- 4 crevettes roses
- Crevettes grises

Entrées

Caviar d'aubergine, fromage blanc citron vert, coriandre.....	10,50€
Avocat crevettes et pomelos, sauce cocktail.....	12,50€
Burrata crémeuse et tomates noires de Crimée.....	14,00€
Tartare de saumon, aneth et citron vert.....	15,00€
Carpaccio de Saint-Jacques, pomme Granny, miel, huile de noix, citron vert.....	16,00€
Friture d'encornets, sauce tartare.....	17,00€
Très gros escargots de Bourgogne servis en coquille*..... Par 6.....	19,00€
Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre, fromage blanc citron vert.....	21,00€
Foie gras de canard français, mousseline pruneaux et groseilles fraîches.....	25,00€
Le verre de Sauternes AOP Bastor Lamontagne (12cl).....	12,50€

Poissons

La mer est capricieuse, en fonction de la pêche, nous pouvons manquer de certains produits.

Tartare de saumon au citron vert et avocat, frites.....	24,50€
Filet de bar, sauce vierge, pousses d'épinards.....	25,00€
Pavé de cabillaud, coulis de piquillos, ratatouille.....	27,00€
Noix de Saint-Jacques à la provençale, risotto.....	32,00€
Belle sole française meunière ou à la plancha.....	54,00€
Homard rôti en coque, persillade.....	56,00€
 Fricassée de légumes : asperges, pois gourmands, betteraves chioggia.....	18,00€

 Tous nos plats sont " faits maison " à l'exception de ceux marqués d'un astérisque.

Viandes

Tartare de bœuf « Viande maigre hachée à la commande et préparée à votre goût ».....	20,00€
Carpaccio de bœuf « émincé au couteau », sauce chimichurri, câpres et cebette, frites.....	24,00€
Rognon de veau entier ou émincé, sauce moutarde à l'ancienne.....	24,50€
Magret de canard, sauce au vinaigre de cidre, fricassée de légumes.....	25,00€
Magnifique côte de veau, jus au thym, purée maison.....	38,00€
Filet de boeuf, sauce béarnaise, frites fraîches.....	39,00€
Côte de boeuf à la plancha, sauce béarnaise pour 2 personnes.....	84,00€

Menu Club affaires 40€

Kir pétillant **ou** Kir au vin blanc **ou** Américano **ou** Lillet (blanc, rouge **ou** rosé)

Harengs marinés à l'aneth, pickles d'échalotes

ou Caviar d'aubergine, fromage blanc citron vert, coriandre

ou 6 perles de l'océan

Filet de bar, sauce vierge, pousses d'épinards

ou Fricassée de rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne

ou Onglet de boeuf, sauce au poivre vert

ou Magret de canard, sauce au vinaigre de cidre, fricassée de légumes

Ile flottante et crème anglaise vanillée

ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou Fontainebleau fraises et coulis fruits rouges

ou Plateau de fromages affinés

Café **ou** Thé

Votre repas est accompagné d'une 1/2 bouteille de Buzet (rouge, blanc **ou** rosé) **ou** 1/2 bouteille d'eau minérale

Menu « Petit gastronome » 10€

Jusqu'à 12 ans - OFFERT pour les moins de 6 ans

Pavé de cabillaud, purée **ou** Steak haché, frites

Glaces **ou** Crème brûlée

Coca-Cola 33cl **ou** Jus de fruits 20cl

Le plateau de fromages de nos provinces « affinés à souhait »..... 13€
Avec son Roquefort des Caves Gabriel Coulet accompagné d'un verre de Porto Cruz Tawny (6cl)

Desserts

Ile flottante et crème anglaise à la vanille.....		9,00€
Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix* (fabrication artisanale).....	2 boules	6,50€
Vanille, Chocolat noir, Café, Caramel au beurre salé, Poire Williams, Citron vert,	3 boules	9,50€
Framboise, Rhum raisins, Cassis		
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....		9,80€
Fontainebleau fraises et coulis fruits rouges.....		10,00€
Fraisier de l'Auberge DAB.....		11,00€
Millefeuille vanille.....		11,50€
Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint-James*.....		12,00€
Les profiteroles de l'Auberge Dab : 3 choux garnis de glace vanille et chocolat chaud		13,00€
Assiette de fruits rouges, glace vanille, coulis fruits rouges.....		14,00€
Pruneaux à l'Armagnac*.....		15,00€

Nos glaces & sorbets arrosés

Colonel Sorbet citron vert, Vodka		11,50€
Williams Sorbet poire Williams, Alcool de poire		11,50€
After Eight Glace chocolat noir, Get 27		11,50€
Irlandaise Glace chocolat noir, Whisky Jameson		11,50€
Antillaise Glace rhum raisins, Rhum ambré Saint-James		11,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix service compris (15% calculés sur le H.T.)
Chers clients allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander.

Printemps / Eté 2024

www.auberge-dab.com

L'Auberge
DAB