

MENU DENIS PAPIN À 48.50 €

(ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT)

Formule à 35€ (plat+ dessert)

Formule à 41€ (entrée + plat)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU

ENTRÉES (À LA CARTE 18€)

- *- Duo de foie gras mi-cuit, chutney de figes et pain d'épices (supp 3€)
- - Ceviche de dorade/poire confit au sirop parfumé au poivre et râpé de fenouil vinaigrette aux agrumes
- - Espuma de chèvre de la chèvrerie du Fay, crumble d'amandes, Grana Padona, légumes pickles
- - Mosaïque de bœuf en tataki, panisse, mayonnaise Yuzu, chips de riz

PLATS (À LA CARTE 23€)

- - Ballotine de volaille, émulsion de pommes de terre infusées au thym, légumes du moment, jus de volaille
- - Poulpe snacké, purée de maïs au poivre de Timut, poivrons confits, huile d'herbes fraîches
- *- Ris de veau, purée de choux fleurs, poêlée de champignons et pétales d'oignons (supp 4€)
- - Dorade poêlée, crémeux panais chocolat blanc, beurre blanc

FROMAGES (À LA CARTE 9€)

Le Plateau de Fromages et ses fruits secs

DESSERTS (À LA CARTE 12€)

(A commander en début de repas)

- Entremet chocolat, crémeux passion, mangue, agrumes, sorbet mandarine
- Dôme parfait glacé noisette, éventail de poires au vin, noix sablées
- - Gratin pistache, compote de rhubarbe, sorbet cassis
- Baba de l'auberge, rhum, chiffonnade d'ananas, saveur coco
- - Macaron aux pommes, cannelle, coulis de fruits rouge, glace Tonka

Et les autres glaces et sorbets sont fournis par la maison «passion froid »

Sur demande, nous adaptons le menu à vos régimes alimentaires

Prix hors boissons, taxes et service inclus



Sans gluten ou * sans un accompagnement

Terrine « maison »
ou
Assiette de saumon

MENU ENFANT à 15.00€
Volaille ou steak avec pâtes ou
écrasée de pommes de terre

Coupe de glaces
ou
Douceur au chocolat