

# 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 et crème brûlée, chutney de figues 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
- ☉- Œuf mollet, onctueuse crème infusé au hareng & duo d'asperges

## 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 céleri, (supp 4€) poêlée de champignons et pétales d'oignons
- ☉ - Dorade poêlée, mousseline de carottes, carottes glacée, beurre blanc aux agrumes

## 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 fraises, 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

Possibilité végétan



Terrine « maison »  
ou  
Assiette de saumon

**MENU ENFANT à 15.00€**  
Volaille pâtes ou  
poisson croustillant, purée de légumes

Coupe de glaces  
ou  
Douceur au chocolat