

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 fraises et pain d'épices (supp 3€)
- 🍷 - Ceviche de thon, lait de coco, agrumes
- 🍷 - Espuma de chèvre de la chèvrerie du Fay, crumble d'amandes, 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
- 🍷 - Lotte, cuisson basse température, mousseline de betteraves fumées, cerises pickles
- 🍷 *- Magret de canard sauce Apicius, carottes en plusieurs textures
- 🍷 - Poisson selon arrivage poêlée, purée de maïs, poivrons grillés sauce coriandre

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, 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