

MENU « DENIS PAPIN »

ENTRÉES / STARTERS :



Gourmandise de tête de veau, concassée de tomates au curry
Calf's head, crushed tomatoes with curry

Pâté en croûte de canard, fruits secs et confiture d'oignons
Duck « pâté en croûte », nuts and onions jam



Tiramisù salé, maquereaux marinés, combawa et gingembre
Salty tiramisù, marinated mackerel, lime and gingerroot

PLATS / MAIN COURSES :



Filet de dorade royale, cuit meunière, polenta croustillante et chèvre frais
Filet of royal sea bream, meunière-style, crispy polenta, goat's cottage cheese



Cappuccino de veau, citronnelle et crémeux de petit pois à la Française
Veal cappuccino, lemon and french peas



Poulette de Racan braisée, bouillon crémé et légumes oubliés
Braised « Poulette de Racan » and old vegetables

FROMAGES / CHEESES :

Le trio du fromager (servi au plateau)
The cheesemaker's trio (served on the board)

Ou / Or

DESSERTS / DESSERTS :

(À commander en début de repas / To order at the beginning of the meal)

Dacquoise saveur cannelle, pommes, calvados, vanille et glace caramel beurre salé
Dacquoise with cinnamon flavor, apples, calvados / vanilla and salty butter caramel ice cream

Baba de l'Auberge, crème légère, rhum et bâtonnet d'ananas
Rhum baba, light cream and pineapple



Macaron glacé à la cardamome, bouquet d'agrumes à l'oriental et coulis mangue
Macaroon with cardamom ice cream, citrus fruit and mango coulis

Entremet chocolat, crémeux Tonka, Kumquats confites et sorbet mandarine
Chocolate custard, Tonka creamy, candied kumquats and tangerine sorbet

Aumônière de poires, sirop d'érable, beurre de coing et sorbet citron vert
Pancake with pears, maple syrup, quince butter and lime sorbet



Tulipe au nougat glacé maison, écorces d'orange confites et coulis de framboise
Nougat ice cream tulip shortbread, candied orange peels and raspberry coulis

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 40,00€

Starter - Main course - Cheese or Dessert : 40,00€

Prix hors boissons, taxes et service inclus