


## MENU DENIS PAPIN À 44€


(ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT)

### CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU

#### ENTRÉES (À LA CARTE 16€)

-  - Médailillon de foie gras, compotée de pomme et figue, gelée de muscat (supp 4€)
  - Le feuille à feuille de ris de veau, poires, girolles, jus corsé (supp 2€)
  - Sablé parmesan, gravlax de saumon, crème de Cumbawa
  - Œufs de poule de Mr Dassise, crème de cantal, morille

#### PLATS (À LA CARTE 21€)

- \* - Rumsteck, réduction d'hypocras, betterave agrumes, pommes au four
- Filet de maigre, beurre de cidre, chapelure de noix, patates douces
- Noix de veau, crème de cèpes, écrasé de pommes de terre aux éclats d'amandes (supp.2€)
-  - Dorade royale, fondant de céleri rave et beurre muscat

#### FROMAGES (À LA CARTE 9€)

Le Plateau de Fromages et ses fruits secs

#### DESSERTS (À LA CARTE 10€)

(A commander en début de repas)

- Moelleux au chocolat, marmelade orange passion, griottes confites, sorbet mandarine
  - Millefeuille maison de poires caramélisées au sirop d'érable et cannelle, sorbet cassis
  - Dacquoise aux fruits secs saveur cannelle, pommes calvados, glace caramel beurre salé
  - Baba de l'auberge, agrumes à la grenadine, crème légère au rhum
  - Dôme façon grand-mère à la rhubarbe en nage de fruits exotiques, sorbet caraïbe
- « Les glaces faites maison sont mandarine, cardamome, caramel et caraïbe  
Et les autres glaces et sorbets sont fournis par la maison «passion froid»

Sur demande, nous adoptons le menu à vos régimes alimentaires



Sans gluten



Possibilité végétal

Prix hors boissons, taxes et service inclus

\* Sans la sauce ou condiments

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  
Gâteau au chocolat