






MENU DENIS PAPIN À 44€



(ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU

ENTRÉES (À LA CARTE 16€)

-  - Poke Bowl (crudités, thon mariné façon thaï & crevettes) 
-  - Compromis autour du melon, pastèque, maki de Serrano & chèvre frais
- * - Foie gras de canard nature, compotée de coings et figues (supp. 4€)
-  - Œufs iodés, coquillages en aspic, pommes verte, vinaigrette à la mangue

PLATS (À LA CARTE 21€)

- * - Canard, dattes et cumin, houmous de petits pois
- * - Cabillaud, passion, crémeux de patate douce (supp.2€)
- * - Foie de veau, réduction balsamique, pleurotes, écrasé d'Agata aux noisettes
- * - Dorade royale, douceur de poivrons, courgettes & aubergines

FROMAGES (À LA CARTE 9,00€)

Plateau de fromages et fruits secs

DESSERTS (À LA CARTE 10€)

(A commander en début de repas)

- L'entremet chocolat noir, marmelade orange passion, griottes confites, sorbet mandarine
- Sablé aux fraises de Sologne, croustillant au grué de cacao, glace cardamome
- Gratin à la gousse de vanille, rhubarbe et framboise, sorbet cassis
- Baba de l'auberge, agrumes à la grenadine, crème légère au rhum
- Verrine piña colada, biscuit amande, tuile de noix de coco, sorbet passion
- Palette glacée du moment et son coulis d'orange

Sur demande, nous adoptons le menu à vos régimes alimentaires

Prix hors boissons, taxes et service inclus



Sans gluten



Possibilité végétan

* 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