




# MENU DENIS PAPIN À 44€





(ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT)

## CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU

### ENTRÉES (À LA CARTE 16€)

-  - Asperges de Sologne, crème aux herbes
  - Comme une tarte fine, crabe, avocat, copeaux de légumes fanes
-  - \* Foie gras de canard nature, compotée de coings et figues (supp. 4€)
-  - Œufs iodés, coquillages en aspic, pommes verte, vinaigrette à la mangue (supp. 3€)

### PLATS (À LA CARTE 21€)


-  \* - Canard, dattes et cumin, houmous de petits pois
-  \* - Cabillaud, passion, crémeux de patate douce (supp. 2€)
-  \* - Faux filet de bœuf du Centre Val de Loire, ail des ours et betterave, Croquette de pomme de terre (supp. 3€)
-  - Dorade royale, lait d'amande, fondue de poireaux

### 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

Sur demande, nous adoptons le menu à vos régimes alimentaires

Prix hors boissons, taxes et service inclus



Sans gluten \*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