




# MENU DENIS PAPIN À 44€




(ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT)

## CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU

### ENTRÉES (À LA CARTE 16€)

-  - Médaillon de foie gras, compotée de pomme et figue, gelée de muscat
-  - Les 6 huîtres Bretonne de « Prat Ar Coum », crème de radis noir  
- 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, raifort estragon, étuvée de poireaux
-  - Noix de veau, crème de cèpes, écrasé d'Agata aux noisettes (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

Prix hors boissons, taxes et service inclus



Sans gluten



Possibilité végétarien

\* 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