

# MENU DENIS PAPIN À 47€


(ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU

## ENTRÉES (À LA CARTE 18€)

- Tempura de crevettes, avocats coco

\*- Foie gras de canard mi-cuit, betterave, compotée de figues et pain d'épices (supp 3€)

\*- Conchiglionis, d'escargot, bouillon crémeux d'ail doux

- Velouté de topinambours, noisettes, champignons, bacon

## PLATS (À LA CARTE 23€)

- Magret de canard, saveurs d'automne, fondant de panais

\*- Roti de lotte, girolles, fondue de poireaux (supp 2€)

- Rouget Grandin, smoothie de pommes vertes, petits légumes « du peu »

\*- Pavé de cerf, potimarron, jus de gibier, crumble de mendiant

## FROMAGES (À LA CARTE 9€)

Le Plateau de Fromages et ses fruits secs

## DESSERTS (À LA CARTE 12€)

(A commander en début de repas)

- Baba au rhum de l'Auberge, raisins au rhum, chantilly, glace vanille

- Entremet au chocolat, orange passion, sorbet mandarine

- Biscuit aux pommes, saveur Tonka, glace caramel

- Gratin de poires aux sésames, sorbet poires, jus d'hibiscus

- Tartelette à la rhubarbe, sorbet framboise, coulis mangue

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, nos viandes et poissons sont proposées \* sans sauce et autre garniture

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  
Mousse chocolat, cookie