





# MENU DENIS PAPIN À 47€





(ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU

## ENTRÉES (À LA CARTE 18€)

-  - Saumon en terrine, cœur de lotte, son bouquet de légumes printaniers, basilic, sauce américaine
-  - Foie gras de canard mi-cuit, purée de betterave, compotée de figues et pain d'épices (supp 3€)
-  - Gourmandise de crabes, mangues & passion
-  - Saint jacques snackées, crémeux de cantal, piment d'Espelette

## PLATS (À LA CARTE 23€)



-  \*- Magret de canard, saveurs d'automne, fondant de panais (supp 2€)
-  \*- Filet de dorade royale, aigre-doux de tomates anciennes, riz bambou
-  \*- Dos de cabillaud, pomelos, crémeux aux deux céleris
-  \*- Pavé de cerf, fine purée de Crécy, jus de gibier, crumble de mendiant (dattes, citron, figues, amandes et pistaches)

## FROMAGES (À LA CARTE 9€)

Le Plateau de Fromages et ses fruits secs

## DESSERTS (À LA CARTE 12€)

(A commander en début de repas)

-  - Comme un « B52 », biscuit chocolat, mousse Baileys, crumble café, glace cassonade café
  - Pomme, compotée, crue, cuite, mousse vanille, caramel beurre ½ sel, sorbet pomme verte
  - Baba au rhum de l'Auberge, raisins au rhum, chantilly, glace vanille
  - Figues rôties au vin rouge de Loire, biscuit aux noix, sorbet caillé de chèvre
  -  - Gratin, poire au safran, sésames, jus d'hibiscus, sorbet poire
- 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

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