


# Menu Denis Papin


## FORMULES OU MENU


Entrée - plat - plateau de fromages ou dessert **48.50€**

Entrée/plat ou plat/dessert **38.00€**

## ENTRÉES

 Tartare d'esturgeon **18€**  
*Pommes Granny Smith, concassée de noix*

 \*Foie gras de canard mi-cuit **21€**  
*Confit de figues (supp 3€ au menu)*

 Crevettes juste raidies **18€**  
*Fraîcheur de choux fleurs*

Boeuf braisé, escargots de Bourgogne **18€**  
*Sur un air d'escarboeuf*

## DESSERTS


(A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS)

L'entremet chocolat **12€**  
*Passion, griottes acidulées, glace cardamome*

Savarin de l' Auberge **12€**  
*Rhum, sa crème légère, ananas à la badiane*


Biscuit noisette **12€**  
*Saveur pistache, pommes au calvados, sorbet goyave*


blanc-manger **12€**  
*Coeur framboise, agrumes à l'orgeat, noix sablées, sorbet cassis*


 Gratin à la gousse de vanille **12€**  
*Poires au safran, glace williamine*

## PLATS PRINCIPAUX

Ris de veau **23€**  
*Caramel de citron, potimarron, pistache*

 St jacques **23€**  
*Fèves de Tonka, panais glacé*

 \*Pavé de cerf **23€**  
*Pomme cassis, céleri en gratin*


 Filet de bar **23€**  
*Vierges d'agrumes, fruits d'ailleurs, compotée de patates douces*

PLATEAU DE FROMAGES **9€**

## MENU ENFANT

**15 €**

Terrine maison ou saumon fumé  
Volaille ou steak haché  
Écrasé de pommes de terre ou pâtes  
Glace ou gâteau au chocolat

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

*Tous nos prix sont TTC ( hors boissons)*

Sur demande, nous adaptons le menu à vos régimes alimentaires

Les autres glaces et sorbets sont fournis par la maison "Passion froid"