


MENU DENIS PAPIN À 48.50 €

(ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT)


Ou formule à 38€ (entrée+plat ou plat+ dessert)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU

ENTRÉES (À LA CARTE 18€)

- Petit pâté en croûte, saumon & saint jacques, salade de fenouil, citron confit
- Bouchée de volaille, morilles, foie gras sauce poulette
- Crevettes en robe de panko, sauge et poivrons marinés
-  *- Foie gras de canard mi-cuit, compote pomme- citron (supp 3€)

PLATS (À LA CARTE 23€)



-  - Magret de canard, abricots secs, Hydromel, risotto de quinoa
- Lieu jaune, crème de pistache, fondue de choux-verts
- Pièce de bœuf taillée dans le filet, sauce Teriyaki, rösti de choux-fleurs (supp 6€)
- Dos de cabillaud, viennoise noisette-citron, crème de yaourt, herbes, Légumes du jardin

FROMAGES (À LA CARTE 9€)

Le Plateau de Fromages et ses fruits secs

DESSERTS (À LA CARTE 12€)

(A commander en début de repas)

-  - Macaron aux agrumes, coulis de framboises, glace cardamome
- Savarin de l'Auberge, rhum, ananas, mangue, vanille, sa crème légère
- Dôme châtaigne, crémeux citron sorbet framboise
- Choco-passion, griottes confites, sorbet mandarine
-  - Gratin aux pommes, saveur Tonka, sorbet goyave

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 ou autre garniture

Possibilité végan



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
Douceur au chocolat