



MENU DENIS PAPIN À 47€





(ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU

ENTRÉES (À LA CARTE 18€)

- Sur une idée printanière, légumes du jardin, mousse d'Ossau Iraty
- *- Foie gras de canard mi-cuit, confit mangues agrumes (supp 3€)
-  - Œuf poché, crémeux d'étrilles, crevettes grises
- Petit cheesecake salé, jeunes pousses, bacon pavot

PLATS (À LA CARTE 23€)


- *- Carpaccio de champignons, dos de cabillaud, jus corsé
- *- Rognons de veau, morilles, royale d'Agatha
-  - Dorade royale, fenouil orange, Noilly Pratt
- *Râble de lapin, fruits secs, Banyuls, épeautre façon risotto

FROMAGES (À LA CARTE 9€)

Le Plateau de Fromages et ses fruits secs

DESSERTS (À LA CARTE 12€)

(A commander en début de repas)

- Pyramide chocolat grand cru, cœur arabica, kumquats confits, sorbet acidulé
- Baba de l'Auberge au rhum « ST James », ananas, agrumes, saveur Tonka, crème légère
- Sablé breton aux pommes saveur safran, noix sablées, glace caramel
-  - Gratin à la gousse de vanille, sur un lit de rhubarbe, sorbet cassis
- Dôme aux châtaignes, cœur citron, poires à la cannelle, sorbet Williamine

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 végétan



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