

## MENU DENIS PAPIN À 48.50 €

(ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT)

**Formule à 35€** (plat+ dessert)

**Formule à 41€** (entrée + plat)

**CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU**

### ENTRÉES (À LA CARTE 18€)

- 🍷\*- Duo de foie gras mi-cuit et crème brûlée, chutney de fraises et pain d'épices (supp 3€)
- 🍷 - Ceviche de poisson/poire confit au sirop parfumé au poivre et râpé de fenouil vinaigrette aux agrumes
- 🍷- Espuma de chèvre de la chèvrerie du Fay, crumble d'amandes, légumes pickles
- 🍷- Œuf mollet, onctueuse crème infusé au hareng & duo d'asperges

### PLATS (À LA CARTE 23€)

- 🍷 - Ballotine de volaille, émulsion de pommes de terre infusées au thym, légumes du moment, jus de volaille
- 🍷 - Saint Jacques, purée de maïs au poivre de Timut, poivrons confits, huile d'herbes fraîches
- 🍷 \*- Ris de veau, jus de viande, purée de céleri, (supp 5€) poêlée de champignons et pétales d'oignons
- 🍷-Poisson selon arrivage poêlée, mousseline de carottes, carottes glacée, beurre blanc aux agrumes

### FROMAGES (À LA CARTE 9€)

Le Plateau de Fromages et ses fruits secs

### DESSERTS (À LA CARTE 12€)

(A commander en début de repas)

- Entremet chocolat, crémeux passion, mangue, agrumes, sorbet mandarine
- Dôme parfait glacé noisette, éventail de poires au vin, noix sablées
- 🍷 - Gratin pistache, compote de rhubarbe, sorbet cassis
- Baba de l'auberge, rhum, chiffonnade d'ananas, saveur coco
- 🍷 - Macaron aux fraises, coulis de fruits rouge, glace Tonka

Et les autres glaces et sorbets sont fournis par la maison «passion froid»

Sur demande, nous adaptons le menu à vos régimes alimentaires

**Prix hors boissons, taxes et service inclus**



Sans gluten ou \* sans un accompagnement

Terrine « maison »  
ou  
Assiette de saumon

**MENU ENFANT à 15.00€**  
Volaille pâtes ou  
poisson croustillant, purée de légumes

Coupe de glaces  
ou  
Douceur au chocolat