

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€)

*- Trilogie de foie gras, mi-cuit, façon flan & poêlé (supp 3€)

- Crème de courge et escargots poêlés, huile de noisettes

*- Queues de crevettes Kadaïf, tartare de céleri & pommes

- Terrine de cerf, chutney de poires williams

PLATS (À LA CARTE 23€)

- Pavé de cerf, jus acidulé, crémeux de panais

- Noix de saint jacques snackées, crème corail, poireaux grillés

*- Noix de veau poêlée, jus réduit, carottes glacées, crumble cacahuète

- Pavé de lotte rôti, beurre rouge, poêlée de légumes d'automne

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, éclats de pistaches, pommes Calvados, crumble sarrazin, glace cardamone

- Savarin de l'Auberge, rhum, vanille et ses fruits du moment, sa crème légère

- Paris-Chitenay, mousse marron, cœur mangue-passion, sorbet cassis

- L'entremet chocolat/orange, sorbet mandarine

* - Gratin à la gousse de vanille, poires au safran, sorbet williamine

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, nos viandes et poissons sont proposées * sans sauce ou 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
Douceur au chocolat