

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 thon, lait de coco, agrumes

🍷 - Espuma de chèvre de la chèvrerie du Fay, crumble d'amandes, légumes pickles

🍷 - Salade fraîcheur avec melon, pastèque & jambon de pays

PLATS (À LA CARTE 23€)

🍷 - Ballotine de volaille, émulsion de pommes de terre infusées au thym,
légumes du moment, jus de volaille

🍷 - Dorade, cuisson basse température, mousseline de betteraves fumées, cerises pickles

🍷 *- Poitrine de veau, cuisson basse température, pommes de terre grenailles,
légumes de saison, jus de viande

🍷 -Poisson selon arrivage poêlée, purée de maïs, poivrons grillés sauce coriandre

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

Possibilité végétan



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