

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€)

- Bouchée de saumon, Saint Jacques, jus crémeux de poule
- Velouté de courges de Sologne, croustillant de cabécou, magret fumé
- Crevettes rôties, risotto, coulis de crustacés
- *- Foie gras de canard mi-cuit, compote pomme- citron (supp 3€)

PLATS (À LA CARTE 23€)

-  - Magret de canard, abricots secs, Hydromel, quinoa
- Dos de cabillaud, émulsion de fève de tonka, écrasée de Monalisa aux éclats de noisettes
- Onglet de veau, sirop d'érable, citron, patates douces à l'huile de sésame
- Filet de dorade royale, réduction d'agrumes au carvi, panais

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 cardamome
- Savarin de l'Auberge, rhum, vanille et ses fruits du moment, sa crème légère
- Dôme châtaigne, crémeux passion sorbet passion
- 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

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