

Le Menu

Entrée + plat **OU** plat + dessert : 28€

Entrée + plat + dessert : 35€

Œuf poché, crème de champignons, coulis d'ail confit et croûtons

6 huîtres N°3 Papin fines de Claire

Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits de saison

Parmentier de truite de la Touvre, crémeux de beurre blanc

Caille grillée, frites de polenta et sauce aux raisins

Dessert du jour ou Fromages

Dame blanche (sauce chocolat, glace vanille)

Verrine poire caramel au Cognac

Suggestions :

-Assiette de tapas « Apéro » : 10€ / personne

(Serrano, foie gras, magret fumé, saumon fumé, melon)

-Assiette de tapas « plat » : 25€ (pour 1 personne)

Œuf à la coque, Serrano, magret fumé, foie gras, saumon fumé, melon

FORMULE DEJEUNER PLAT + DESSERT : 18.50€ (voir l'ardoise)

(Du mardi au vendredi, midi uniquement)

La Carte

LES ENTREES :

Papin N°3 fines de Claire les 6 : 14€ les 9 : 21€ les 12 : 28€

Papin N°3 spéciales les 6 : 18€ les 9 : 27€ les 12 : 36€

Assiette de saumon fumé par nos soins, toast au beurre salé 16€

Tricolore de betteraves en tartare et carpaccio, vinaigrette noisette 16€

Galantine de lapin, petites girolles au vinaigre 16€

LES POISSONS :

Risotto de langoustines aux dés de foie gras poêlés 25€

Noix de St Jacques snackées, cannellonis de poireaux, fumé crémé 25€

Carbonara de calamars 25€

Homard poêlé, crémeux homardine et petits légumes 35€

LES VIANDES :

Ris de veau aux langoustines, grenailles et jus de veau à la truffe 32€

Tartine croustillante de pieds de cochons farcis (mesclun ou grenailles) 25€

Entrecôte, grenailles et salade : 26€ Magret de canard grenailles et salade : 22€

Entrecôte maturée du 10 juillet 2020, accompagnement de votre choix 40€

LES DESSERTS : 12€

Assiette de 3 fromages, mesclun de salades

Fondant de chocolat grand cru, crème anglaise

Raviole de fruits exotiques, glace passion

Tarte fine aux pommes à la crème d'amande et glace cannelle