



# MENU DENIS PAPIN

\*Suivant la saison nous essayons de travailler au maximum avec les produits de la région (circuit court – bio) ainsi les plats sont mentionnés de la couleur verte »

L'attente de saison

## Les Entrées

- Les **asperges de Sologne** et sauce tartare  
Ou
- Le palet d'avocat au wasabi, trio de langoustines rôties aux sésames  
Ou
- Les aiguillettes de saumon mariné à l'aneth, chantilly à la vodka et citron vert  
Ou
- La ballotine de lapin au foie gras et **poires tapées de Rivarennnes**  
(Indre et Loire)

## Les plats

- La **fricassée de volaille** de la ferme de la Faubonnière 41 au safran et sa pomme de terre Macaire  
Ou
- Le dos de cabillaud à l'unilatéral, écrasée de pommes de terre émulsion de Noilly Pratt aux appétits  
Ou
- Le **magret de canard de la ferme de la Faubonnière 41** en crumble de pain d'épices, **purée de patates douces**, sauce miel et gingembre

## La ronde des fromages

(Plateau de fromages à 1.50€ par morceaux)

**OU**

## Les desserts au choix

(A commander en début de repas)

- L'entremet chocolat amer, Marmelade d'orange, sorbet mandarine
- Le gratin à la rhubarbe au lait de coco, fruits secs, sablés, sorbet passion
- Le baba de l'auberge, sa crème légère, rhum et fruits du moment
- Le Blanc manger au lait d'amande cœur framboise, sorbet citron
- Le biscuit saveur « fleur de feu », aux fraises sorbet cassis

**Menu à 40.00 €** (tfc hors boissons)

« **Formules midi** » hors jours fériés, samedi soir et dimanche

Entrée + plat : 31,50€

Plat + fromage ou dessert : 27,00€

L'auberge du Centre, une auberge historique où la tradition rencontre la modernité

