

Menu de la Table de Papa Barbier

Le 8 janvier 2026

Nos produits à partager

- Terrine de Papa Barbier 200g : 8€ 350g : 12€
- Terrine de Papa Barbier au cèpes 200g : 12€ 350g : 18€
- Terrine de Sanglier au foie gras 200g : 12€ 350g : 18€
- Chiffonnade de jambon cru (100g) 13€
- Rillettes de poisson (100g) 5€
- Houmous à tartiner (100g) 4€
- Planche de charcuterie et/ou fromage 7€ par personne
- ½ Filet mignon fumé de Franche Comté 14€

Entrées :

- Velouté de potimarron et châtaigne 5€
- Oeuf mollet, poireaux et vinaigrette agrumes 8€
- Pâté en croûte du chef (porc, canard et foie gras) 7€

Plats :

- Dos de saumon mi cuit et écrasé de pomme de terre 17€
- Jambon de cochon confite et grillées, écrasé de pomme de terre 16€
- Lentilles, légumes de saison et crème de champignons 14€

Desserts :

- Brownie au chocolat et noix de pécan 6€
- Crème brûlée à la vanille 6€
- Tarte tatin aux poires 5€
- Café gourmand 9€
- Pana cota à l'ananas 5€