

• A LA CARTE •



• A LA CARTE •

ENTRÉES

L'OEUF PARFAIT 12 €

Œuf parfait du Perche, carottes iodées, mayonnaise à l'estragon et salicornes

LES RILLONS DE TOURS 12 €

Cannellonis farcies aux rillons de Tours, figue, sauce à la Tomme de chèvre du Val de Loire

LE PATÉ EN CROÛTE 12 €

Pâté en croûte forestier aux pleurotes, cœur de pruneaux

LE FOIE GRAS & ANANAS 15 €

Foie gras en basse température, compotée d'ananas et hibiscus, chips de pain brioché

LE BŒUF 15 €

Bœuf gravelax, crumble d'olives noires, pickles de légumes et sorbet betterave maison

VIANDES ET POISSONS

LE PLAT DU JOUR 20 €

(Du lundi au vendredi, Hors jours fériés)

LE RISOTTO VEGETARIEN 19 €

Risotto de chou-fleur et artichaut, chou rouge déglacé au Porto et chips de vitelotte



LE PORC IBÉRIQUE 23 €

Filet de porc Ibérique, poires rôties, marrons, sauce acidulée au miel de Beauce

LE VEAU 26 €

Cordon bleu de filet de veau, purée de patate douce au foie gras, sauce aux noisettes

LA TÊTE DE VEAU 23 €

Spécialité Maison

Tête de veau, ses petits légumes et sauce Gribiche

LE CABILLAUD 23 €

Dos de cabillaud rôti, polenta de riz à la mandarine et gingembre, sauce au porto blanc

LA LIMANDE SOLE 25 €

Filet de limande sole, risotto de chou-fleur et artichaut, beurre blanc au comté

FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES 10 €

Assortiment de 5 fromages

ASSIETTE DE FROMAGE REGIONAL 6 €

DESSERTS

L'ÉCLAIR 9 €

Éclair à la vanille et yuzu, tuile au chocolat blanc

LA TARTELETTE 9 €

Tartelette aux pommes d'Eure et Loir et raisin, croquants de noix de Pécan

LE SAVARIN 10 €

Savarin exotique, mousse aux fruits de la passion et rhum arrangé maison

LE MACARON 10 €

Macaron aux chocolat et miel de Beauce, gruë de cacao

LE CAFÉ /THÉ GOURMAND 10 €

Assortiment de desserts autour d'un café ou d'un thé (Choux à la vanille, macaron chocolat-miel, verrine pomme-raisin)

LE CHAMPAGNE GOURMAND 14 €

Assortiment de desserts autour d'une coupe de Champagne 8cl

(Choux à la vanille, macaron chocolat-miel, verrine pomme-raisin)

LA DECLINAISON DE SORBETS DIGESTIFS 9 €

Sorbet citron, framboise et poire accompagné de liqueurs

LE DESSERT DU JOUR 9 €

(Du lundi au vendredi, Hors jours fériés)



NOUS REMERCIONS NOS PRODUCTEURS LOCAUX LABELISÉS TERRE D'EURE ET LOIR

ŒUF DU PERCHE : BRUNO DEBRAY
POMME DE TERRES: FERME DU COLOMBIER
RILLONS DE TOURS : LES SALAISONS REGIONALES
TOMME DE CHEVRE: LES PRAIRIES DU FOUZON
MIEL D'EURE ET LOIR: FAMILLE BILLARD
LAIT DU PERCHE
POMMES D'EURE ET LOIR : BAIO



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS





L'AMPHITRYON


- R E S T A U R A N T -

MENU TERROIR 34€

ENTRÉES

ŒUF PARFAIT DU PERCHE, CAROTTES IODÉES, MAYONNAISE À L'ESTRAGON ET SALICORNES
OU
CANNELLONIS FARCIES AUX RILLONS DE TOURS, FIGUE ET SAUCE À LA TOMME DE CHÈVRE DU VAL DE LOIRE
OU
PÂTÉ EN CROÛTE FORESTIER AUX PLEUROTÉS, CŒUR DE PRUNEAUX

PLATS

DOS DE CABILLAUD RÔTI, POLENTA DE RIZ À LA MANDARINE ET GINGEMBRE, SAUCE AU PORTO BLANC
OU
TÊTE DE VEAU, SES PETITS LÉGUMES ET SAUCE GRIBICHE
SPÉCIALITÉ MAISON
OU
 FILET DE PORC IBÉRIQUE, POIRES RÔTIÉS, MARRONS, SAUCE ACIDULÉE AU MIEL DE BAUCE
OU
LE PLAT DU JOUR
(DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS)

DESSERTS

ÉCLAIR À LA VANILLE ET YUZU, TUILE AU CHOCOLAT BLANC
OU
TARTELETTE AUX POMMES D'EUROPE ET LOIR ET RAISIN, CROQUANTS DE NOIX DE PÉCAN
OU
ASSIETTE DE FROMAGE RÉGIONAL
OU
LE DESSERT DU JOUR
(DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS)

MENU DÉJEUNER 25€

FORMULE 2 PLATS + 1 CAFÉ : ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT
AU CHOIX DANS LE MENU LOGIS TERROIR
Uniquement pour le déjeuner du Lundi au Vendredi hors jours fériés

MENU PETIT CHEF 17€ (-12 ans)

FORMULE 2 PLATS + 1 BOISSON

Porc Ibérique ou Cabillaud, pommes de terres ou légumes,
Coupe de glace

RETROUVEZ NOUS SUR NOS RESEAUX SOCIAUX ET
PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE



[leboeufcouronne.lamphitryon.lechristies.chartres](https://www.facebook.com/leboeufcouronne.lamphitryon.lechristies.chartres)



[leboeufcouronne_chartres](https://www.instagram.com/leboeufcouronne_chartres)