

MENU

ENTRÉES

Royale d'asperges du pays de Richelieu

crème à l'ail des ours et chips Serrano

Foie gras frais maison

cuit au torchon (suppl dans le menu 5€)

Ravioles de chèvre de Sainte-Maure de Touraine

à l'huile de coriandre fraîche et copeaux de parmesan

Tartare de Saumon fumé maison

lentilles vertes du Puy et vinaigrette d'agrumes

PLATS

Dos de flétan

confiture d'olives noires, crème de haricots blancs et huile de persil

Pavé de truite à l'unilatéral

amandes grillées et pesto d'herbes

Agneau de Touraine

cuit à basse température, jus réduit au romarin

Cabecero de porc

poire tapée de Rivarennnes, jus réduit à la fleur d'oranger

nos plats sont servis avec des légumes régionaux frais et de saison

FROMAGE

sélection de 3 fromages

DESSERTS

Mille feuilles façon After Eight

chocolat croquant, crème rafraîchie à la menthe

Sablé aux fraises et Chantilly

éclats de pistaches

Ananas rôti au romarin

crème au rhum et glace coco

Profiteroles aux 3 chocolats

coulis de caramel au beurre salé

MENU AU CHOIX

Menu Convivial	27,00 €	<i>Entrée/plat ou Plat/dessert (ou fromage)</i>
Menu Ambiance	35,00 €	<i>Entrée, plat et dessert</i>
Menu Enfant	15,00 €	<i>Consulter le service</i>

Entrée à la carte	16,00 €
Plat à la carte	22,00 €
Assiette de 3 fromages	9,00 €
Dessert à la carte	9,00 €