

# MENU

## ENTRÉES

Lassi de concombre, menthe et  
lait de coco

*Gambas juste snackées*

Tataki de thon au sésame et  
légumes croquants

Tarte fine de tomates cerises,  
fromage de chèvre frais

*huile de basilic*

Queues d'écrevisses sur blinis

*marinées au Yuzu, gingembre et piment de Cayenne*

## PLATS

Aile de raie à la Grenobloise  
revisitée

Merlu de l'île d'Yeu

*poché dans un bouillon Thaï*

Profiterole de ris de veau

*duxelle de champignons et crème de Cognac*

Faux filet VBF

*sauce au sainte Maure de Touraine*

*nos plats sont servis avec des légumes de saison de  
maraichers de Villandry et Saint-Genouph*

## FROMAGE

sélection de 3 fromages

## DESSERTS

Ile flottante et soupe de fraises

Nougat glacé aux fruits confits,  
coulis d'abricot

Palette de sorbets,  
tuile opaline

Abricots rôtis,  
miel et sorbet pêche de vigne et fleurs de lavande

## 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 €