

MENU

ENTRÉES

Cassolette d'escargots,
au chèvre Ste-Maure
crumble noisettes

Le Poireau vinaigrette revisité,
Haddock fumé, huile de vert de Poireau

Velouté de Potiron, gambas
snackées

Eclair Langoustines
Julienne de légumes, jus de carapace

PLATS

Perdrix rouge flambée au Grand-
Marnier

Blanquette de Loup de Mer au
Safran

Filet de Dorade au beurre de
légumes

Carré de Porcelet à l'orange et
au miel de châtaignes

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

FROMAGE

sélection de 3 fromages

DESSERTS

Nougat de Tours, coulis chocolat

Poire pochée au vin blanc,
caramel beurre salé

Profiterole glace au pain d'épices
et figue rôtie au caramel de Porto

Barre chocolatée, praliné, enrobage chocolat au lait
et éclats de noisettes torréfiées

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>1/2 portion du menu proposé ci-dessus</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 €