



ENTRÉES

Velouté de Butternut & Mascarpone aux Noix	6.00 €
Crème Brûlée au Sainte-Maure-de-Touraine	7.00 €
Ceviche de Poisson Frais, selon arrivage	7.50 €

PLATS

Burger de Bœuf à la Tome à l'Ail des Ours du Pré Joly, aux Rillons de Richelieu Compotée d'Oignons & Poêlée de Pommes de Terre Grenaille	15.50 €
Poitrine de Porc Confité du Gaec de la Varenne Jus de Viande au Miel & Poêlée de Légumes	17.50 €
Pavé de Saumon à la Croûte d'Herbes Fraîches Fondue de Poireaux & Quinoa Crémeux	15.60 €
Pavé de Rumsteck de l'Élevage des Trois Cheminées, Sauce au Poivre Vert Mousseline de Courge Bleue de Hongrie du Pré Joly	20.00 €

FROMAGES — DESSERTS

Planche de Trois Fromages & Salade aux Noix	6.50 €
Trilogie de Mousse aux Chocolats, Blanc, au Lait & Noir	5.60 €
Pomme Pochée au Vin Rouge & Chantilly à la Vanille	5.20 €
Ananas Poêlé & Glace Coco avec Coulis de Chocolat « comme » un Profiterole	5.40 €

SALADE

	Entrée	Plat
La Tourangelle	9.00 €	17.00 €
Charcuterie de Mr Laurent : Rillons, Rillettes, Saucisses Fumées		
Fromage de Chèvre de Sainte-Maure-de-Touraine, Tomates Confites & Noix		

À EMPORTER : -15%

Cuisine faite maison, élaborée sur place, en circuit court avec nos producteurs locaux

