

MENU

ENTRÉES

Oeuf parfait, crémeuse de chèvre
Rillons déglacés au vinaigre de framboise

Gambas flambées au pastis
Feta et huile d'estragon

Tataki de thon
Réduction orange, miel et sauce soja

Asperges blanches
Du Pays de Richelieu - Julie Marecheau

PLATS

Tournedos de lotte et jambon
Serrano
Coulis de poivrons pequillos et paprika fumé

Filet de rouget
pesto aux herbes

Ris de veau pannés
à la chapelure panko et jus de viande corsé
(supplément dans le menu 4 €)

Cabecero de porc
sauce aux morilles

nos plats sont servis avec des légumes de saison de nos maraichers de Villandry, Fabrice LECONTE et Saint-Genouph, Au potager du bec de l'ISle

FROMAGE

sélection de 3 fromages

DESSERTS

Nougat de Tours

Tartelette au citron, revisitée

Royale chocolat au lait,
miroir chocolat noir

Eclair façon poire Belle-Hélène

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 €