

# MENU

## ENTRÉES

### Velouté Dubarry

Rillons poêlés et copeaux de parmesan  
éclats de noisettes

### Tatin d'endives au curry

quenelle de chèvre frais, crème  
balsamique et noisettes concassées

### Ravioles d'escargots et choux chinois

*crème d'ail et coulis de persil*

### Royale de moules

*crème de potiron et chips de jambon cru*

## PLATS

### Fricassée de volaille de la ferme des Doiles

au citron vert et gingembre

### Joue de boeuf braisée

sauce au vin rouge et cacao amer

### Filet d'eglefin à la crème de haricots blancs

confiture d'olives noires

### Dos de sandre rôti sur peau

*sauce au chorizo*

*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

### Mousse de fromage blanc

*au miel et raisons blancs marinés au rhum*

### Moelleux au chocolat

*Coeur coulant au potiron, crème anglaise au potiron*

### Mille feuilles de Gavottes

*crème de vanille, coulis caramel et beurre salé*

### Crème brûlée passion

*sorbet citron vert*

## MENU AU CHOIX

Menu Convivial	28,00 €	<i>Entrée/plat ou Plat/dessert (ou fromage)</i>
Menu Ambiance	36,00 €	<i>Entrée, plat et dessert</i>
Menu Enfant	16,00 €	<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	10,00 €