

MENU

ENTRÉES

Saumon fumé maison et chèvre frais

Raifort parfumé à l'huile de noisettes et coulis de basilic

Foie gras maison cuit au torchon

confit d'oignons rouges (supplément 4 €)

Crevettes "Black Tiger" flambées au rhum

piment de Cayenne et lait de coco

Oeuf parfait sauce Meurette

Vinaigre de framboise et lieu noir fumé

PLATS

Filet de truite

amandes torréfiées et beurre fondu citroné

Dos de cabillaud "Skrey"

Beurre blanc et bière blanche

Médailon de filet mignon de veau

poire pochée au cassis, jus réduit au Porto

Pluma de porc

cuisson basse température, crème miel et moutarde

FROMAGE

sélection de 3 fromages

DESSERTS

Baba au Cointreau

crème de Cointreau et segment d'orange mariné au Cointreau

Barre chocolat au lait

et noisettes façon Rocher

Tarte au citron revisitée

Macaron vanille et mousse chocolat

fèves tonka et coulis de caramel

Légumes de saison : GAEC Au potager du bec de l'isle à Saint-genouph (37)

Fromage de chèvre : GAEC Mabiquette à Villandry (37)

GAEC La ferme du Souheil à Cussay (37)

Volailles et oeufs : Ferme des Doilés à Thilouze (37)

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 €