

## ENTRÉES

Tartare de Saint Jacques aux Agrumes	11.50 €
Foie Gras de Canard, Confit de Fruits de Saison , Oignons Confits *	14.00 €
Œuf Cocotte, Fondue de poireaux et Sauce Hollandaise	8.00 €
Ceviche de Bar à la Mexicaine	9.50 €

## PLATS

Burger de Bœuf, Crème de Chèvre de Ste Maure-de-Touraine, Rillons, Tomates Confites, Oignons	16.00 €
Retour de Pêche, Riz, Légumes de Saison et Sauce à la Vanille	20.50 €
Demi-Coquelet et son Gratin Façon Tartiflette Sauce Vallée d'Auge	21.00 €
Rôti de Selle d'Agneau au Thym, Légumes de Saison *	24.00 €
Mont D'Or au Four, Charcuterie, Pommes de Terre et Salade Verte *	
1 personne    30.00 €	2 personnes    36.00 €

## FROMAGES — DESSERTS

Planche de Trois Fromages & Salade aux Noix	6.50 €
Moelleux Café - Caramel	8.00 €
Crème Brûlée au Chocolat Valrhona	8.50 €
Soupe de Mangue et Lait de Coco	7.50 €

## SALADES

Petite : 9.00 €

Grande : 17.00 €

- **Magret de Canard**

Magret de Canard, Pickles de Pommes, Pommes de terre et Noix

- **Tourangelle**

Rillons de Touraine, Chèvre de Sainte-Maure de Touraine, Légumes Confits, Croutons aux Herbes

\* Disponible en formule Demi-Pension Avec Supplément

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