

Menu



ENTRÉES

Oeuf parfait, façon meurette
ou

Crumble d'escargots
fondue de poireaux et crème de Sainte-Maure
ou

Foie gras maison,
cuit au torchon (+4 €)
ou

Gambas rôties aux agrumes
déglacées au citron vert

PLATS

Dos de Sandre rôti sur peau,
crème de chorizo

ou

Poisson du marché selon arrivage
sauce au beurre blanc

ou

Beuchelle Tourangelle,
rognons et ris de veau, morilles

ou

Magret de canard
sauce au Porto

tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison de notre maraicher

DESSERTS

Parfait glacé
au Grand Marnier

ou

Cheesecake au citron vert

ou

Moelleux au caramel et glace caramel au beurre salé

ou

Coque chocolat
crème vanille et segments d'orange

tous nos desserts sont faits maison par notre chef pâtissier

MENU AU CHOIX

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert	31 €
Entrée / Plat	26 €
Plat / Fromage ou Dessert	26 €
Menu enfant (consulter le service)	16 €

À LA CARTE

Entrée	12 €
Plat	22 €
Fromage	9 €
Dessert à la carte	10 €

légumes de saison : GAEC Au potager du bec de l'Isle à Saint-Genouph (37)

fromage de chèvre : GAEC la ferme du Souheil à Cussay (37)

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

