M E N U

entée/plat/dessert 31 €
entrée/plat ou plat/dessert 26 €

À la carte :
entrée 14€
plat 24€
dessert 12€

ENTRÉES

Tarte fine aux champignons, Sainte-Maure-de-Touraine, oignons confits et noix

–

Velouté de potiron, châtaignes grillées

–

Œuf parfait, crème de céleri, jambon cru croustillant et noisettes torréfiées

–

Poireau vinaigrette revisité « œuf mimosa », vinaigrette aux herbes

PLATS

Filet de sandre sauvage, purée de panais, pommes grenailles et beurre blanc

–

Pavé de merlu, risotto de courge, champignons, sauce vierge

–

Suprême de volaille, jus réduit aux champignons, purée de panais et girolles

–

Cabecero de porc confit, jus réduit au Chinon , pommes de terre grenailles et girolles

DESSERTS

Tarte du vigneron

–

Brownie au chocolat, crème anglaise

–

Poire rôtie au miel de Touraine, crumble de noisettes

–

Coupe griottes

Coté Brasserie

(à la carte)

Salade Tourangelle — **18,00 €**
rillons, Sainte-Maure-de-Touraine, poire rôtie au miel de Touraine et noix

Entrecôte Simmental (250g) — **25,00 €**

Suggestion du moment — **23,00 €**

Omelette — **14,00 €**
aux champignons de saison

Burger Tourangeau — **18,00 €**
effiloché de porc Roi Rose, Sainte-Maure-de-Touraine et confit d'oignons au vin de Chinon

Côte de cochon des montagnes — **22,00 €**
(300 g)
jus réduit aux champigons

Fish & Chips — **16,00 €**

Tous nos plats de brasserie sont accompagnés de frites maison et de salade.

— — —

Profiteroles — **10,50 €**
vanille, chocolat chaud, chantilly et amandes effilées

Mousse au chocolat — **8,20 €**

Panna cotta vanille, — **9,00 €**
coulis de fruits rouges

Assiette de trois fromages — **9,00 €**
et salade verte

Les plats et desserts proposés à la carte de la brasserie ne peuvent être intégrés au menu ; à défaut, ils seront considérés individuellement comme des plats/desserts « à la carte »