

Servi le midi
Sauf le Dimanche
et jours fériés

DEUX FORMULES

A choisir dans
le menu tradition

une entrée et un plat 26€

Ou

Un plat et un dessert 24 €

Menu enfant 13 €
Jusqu'à 10 ans

Menu Tradition 33 €

Soupe froide de tomate, mousse de chèvre frais
Pressée de volaille au foie gras, vinaigrette aigre douce
Saumon d'Écosse mariné au citron vert et huile vierge

Poisson du marché

Noisettes de lapin, crémeux de petits pois, jus à l'huile de noisettes
Mignon de porc au romarin, arlésienne de légumes, pommes grenailles

Dessert au choix de la carte
à commander au début du repas

Le même menu avec une sélection de 3 fromages
Ou le fromage de chèvre frais : 38 €

Menu Saveurs 46 €

Foie gras de canard maison à la poire tapée de Rivarenes
Salade de langoustines, pesto de tomates séchées
Mijotée de homard, jeunes légumes, herbes du jardin (+5 €)

Rôti de lotte au jus de moules et salicorne, tagliatelles de légumes
Vapeur douce de sandre, fondue de poireaux, beurre de ciboulette,
Filet de bœuf au Chinon, échalote confite, purée de pomme de terre aux cébettes
Magret de canard aux girolles, mousseline de patate douce

Dessert au choix de la carte
à commander au début du repas

Le même menu avec
sélection de 3 fromages ou
fromage de chèvre frais 51 €

Pour l'ensemble de la table
Menu Prestige sans les vins 62 €
avec 4 verres de vin 10 cl 82 €

Mijotée de Homard, jeunes légumes, beurre d'herbes
Aoc Savvnières 2018

Vapeur douce de sandre au vieux chenin
Aoc Touraine Azay le Rideau 2014

Magret de canard, foie gras poêlé et girolles
Aoc Madiran 2013

Fromage au choix
Aoc Chinon 2015

Comme un vacherin aux fraises du Pays



Tous nos plats
sont faits maison
Élaborés à partir
de produits bruts



LA CARTE

Tous nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts

*Un plat en direct nécessite une certaine attente
Nous vous remercions de votre compréhension*

ENTRÉES

- Soupe froide de tomate, mousse de chèvre frais 12 €*
- Pressée de volaille au foie gras, vinaigrette aigre douce 14 €*
- Mijotée de homard, jeunes légumes, herbes du jardin 28 €*
- Foie gras de canard maison, à la poire tapée de Rivarennnes 23 €*
- Salade tiède de langoustines au foie gras 26 €*

POISSONS

- Blanquette de sandre au vin d'Azay et légumes du moment 26 €*
- Rôti de lotte au jus de moules et salicorne, tagliatelles de légumes 26 €*
- Poisson du marché 18 €*

VIANDES

- Filet de bœuf au Chinon, échalote confite, pomme de terre écrasées aux cébettes 28 €*
- Magret de canard, foie gras poêlé et girolles 25 €*
- Noisettes de lapin, crémeux de petit pois, jus à l'huile de noisettes 18 €*
- Mignon de porc au romarin, arlésienne de légumes, pomme grenailles 18 €*

FROMAGES

- Plateau de fromages 10 €*
- Fromage de chèvre frais 9 €*
- St Maure chaud sur toast et salade 10 €*

DESSERTS

(à commander au début du repas)

- Assiette de sorbets ou de glaces faits à la maison 10 €*
- Griottine au chocolat, coulis de griottes 10 €*
- Barre chocolat café, glace café badiane 10 €*
- Sablé aux framboises caramélisées au citron, sorbet framboise 10 €*
- Comme un vacherin aux fraises de Pays 10 €*
- Baba au rhum soupe de fruits rouges 10 €*

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS - BOISSON NON COMPRISE

Bœuf d'origine française

*Un plat peut nous manquer, ne nous en tenez pas rigueur, nous vous guiderons
Vers un choix de produits sélectionnés sur le marché*