

Menu Cochon € 27

Assiette Tourangelle (rillons, jambon cru & chèvre chaud sur toast)

Velouté de vert de poireaux aux lards & crouton

Andouillette de Vouvray crème & champignons de Paris

Noix de joue de porc au vin de Saint Nicolas de Bourgueil

Galet de la Loire & son mesclun à l'huile d'olive

Ile flottante crème anglaise

Pâtisserie du moment

« Tout vient à point à qui peut attendre »

François Rabelais



Nous cuisons chaque jour les petits pains de votre repas

« Farine d'épeautre du Moulin de Sarré »

Menu Touristique € 35

Crapaudine de caille poêlée au miel de Gizeux & beurre salé sur son lit de mesclun à l'huile de noix

Tourte de boudin noir aux oignons confits foie gras sauce au Porto

Poisson du marché en blanquette de beurre blanc

Filet mignon de Roi Rose flambé au Noilly à la crème d'Isigny & chanterelles

Duo de fromages affinés & son mesclun à l'huile d'olive

Nougat glacé & son coulis de fruits rouges

Mousse au chocolat rhum et vanille

« Le vin est ce qu'il y a de plus civilisé au monde »

François Rabelais



Nous cuisons chaque jour les petits pains de votre repas

« Farine d'épeautre du Moulin de Sarré »

Menu des Gourmets € 45

*Terrine de Foie gras de Canard du Sud-Ouest Brioche Tiède & Gelée de Coing
Blanquette d'Escargots au vin de Saint Nicolas de Bourgueil*

*Cuisse de Canard Gras du Sud-Ouest au Jus corsé
Pot au feu de la mer & sa Garniture*

*Trilogie de Fromage affinés & son Mesclun à l'huile d'olive
Crème Brulée à la Cannelle & Vanille
Profiteroles Ganache Chocolat*

« Jamais homme noble ne hait le bon vin »

François Rabelais



*Nous cuisons chaque jour les petits pains de votre repas
« Farine d'épeautre du Moulin de Sarré »*