

Menu des Gourmets € 47

*Terrine de foie gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest, brioche tiède
Blanquette d'Escargots de Bourgognes au vin de Saint Nicolas de Bourgueil
Crottin de Chavignol rôti, lit de roquette & lardons de rillons*

*Magret de canard du sud-ouest au poivre vert
Poisson de la pêche du jour à la façon du chef
Rognons de veau flambé au Cognac, crème champignons*

*Ronde de fromages de chèvre de Touraine salade à l'huile d'olive
Profiterole sauce chocolat maison
Crème brûlée vanille cannelle
Nougat glacé & son coulis de fruits rouges*

« 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 »*

Menu Touristique € 38

Saumon mariné au poivre, baies roses huile de noisette & citron vert

L'Assiette Saint Antoine beurre au sel de Guérande

5 huîtres creuses de Normandie

Paleron de veau rôti aux racines d'hiver & Sauvignon de Touraine

Poisson du marché à la façon du chef

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

Assiette de deux fromages affinés salade à l'huile d'olive

Ile flottante crème anglaise

Poire belle Hélène

Mousse au chocolat rhum 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 »



Coté Bistro

5 Huitres creuses de Gouvville/mer avec son verre de grâ blanc € 15.00

Entrée € 5

Jambon cru

Salade de hareng pomme de terre à l'huile

Œufs dur mayonnaise

Tomate vinaigrette aux herbes fraîche

Plats € 15.00

Pièce du boucher VBF € 22.00

Omelette au fromage salade

Rognons de veau flambé cognac crème champignons

Andouillette au Vouvray crème champignons flambée au cognac

Noix de joue de porc au vin de Saint Nicolas

FONDUE SAVOYARDE € 19 / pers. Mini 2 pers du 15 oct au 30 avril

Galet de la Loire salade € 5.00

Dessert € 5.00

Ile flottante

Poire belle Hélène

Coupe Danemark

Crème brûlée

Mousse au chocolat rhum vanille

