

Menu des Gourmets € 47

*Blanquette d'Escargots de Bourgognes au vin de Saint Nicolas de Bourgueil
Terrine de foie gras de canard du sud-ouest marmelade de figue brioche tiède*

*Rognons de veau aux champignons flambé au cognac
Poisson du marché sauce aux herbes*

*Assiette de trois fromages affinés
Profiterole sauce chocolat maison
Nougat glacé 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 € 37

Saumon mariné au poivre, baies roses huile de noisette & citron vert
Salade gésiers confit, pomme fruit poêlée beurre cannelle
Jambon cru et toast de Sainte Maure de Touraine rôti sur lit de salade

Cuisse de canard confit sauce périgourdine
Noix de Saint Jacques au beurre d'agrumes & lentilles corail
Noix de joue de porc au vin de Saint Nicolas de Bourgueil

Assiette de deux fromages affinés mesclun à l'huile d'olive
Bavarois poire caramel
Ile flottante crème anglaise
Poire belle Hélène

« 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 »

Nos entrées

Jambon cru & toast de Sainte Maure de Touraine sur lit de salade € 11.00

Rillettes de Tours au vin de Chinon € 11.00

Salade de gésiers confit pomme fruit poêlée au beurre & cannelle € 12.00

Saumon mariné au poivre baies roses, citron vert huile de noisette € 12.00

Blanquette d'escargots de Bourgogne au vin de St Nicolas Bourgueil € 16.00

Terrine de foie gras de canard du sud-ouest brioche tiède figue confite € 17.00

Viandes & poisson

Andouillette crème champignons flambé Cognac € 17.00

Noix de joue de porc au vin de Saint Nicolas de Bourgueil € 17.00

Assiette végétarienne légumes de saison € 17.00

Cuisse de canard confit sauce foie gras € 18.00

Pièce de bœuf du boucher € 26.00

Noix de Saint Jacques au beurre d'agrumes € 26.00

Nos fromages & desserts

Galet de la Loire & Sainte Maure de Touraine salade à l'huile d'olive € 12

Ile flottante crème anglaise € 11.00

Profiterole sauce chocolat € 14.00

Bavarois poire caramel € 12.00

Nougat glacé & coulis de fruits rouges € 14.00





LE RESTAURANT SERA OUVERT LES

25 DECEMBRE 2025 à MIDI réservations avant le 10 décembre

1^{ER} JANVIER 2026 à MIDI réservation avant le 22 décembre

Vos réservations au



02.47.97.77.37

06.72.60.42.68



Nous recrutons !

Serveuse / serveur

Personne motivée, polyvalente, efficace

20 heures semaine service midi, cdd pour commencer

Venez nous rejoindre



Coté Bistrot

Entrée

Rillettes au vin de Chinon € 4.50

Rillons de Touraine € 4.50

Salade de hareng pomme de terre à l'huile € 4.50

6 huîtres N°3 Normandie Gouvillie € 13

6 Langoustines mayonnaise € 13

Plats € 15.00

Pièce du boucher frite (suppl. 3.50)

Omelette au fromage salade

Rognons de veau & champignons crème flambé au Cognac

Andouillette au Vouvray crème champignons

Noix de joue de porc au vin de Saint Nicolas

Tripes à la mode de Caen

FONDUE SAVOYARDE € 19 / pers. (Minimum 2 personnes)

Galet de la Loire salade € 5.00

Dessert € 5.00

Ile flottante

Poire belle Hélène

Coupe Danemark

Crème caramel

Plat du jour € 12.80

(Du mardi midi au vendredi midi)





MENU de NOËL 2025

€ 72.-

Cocktail eau de mer

Amuse-bouche

1/Terrine de foie gras de canard du sud-ouest figue confit brioche tiède

2/Noix de Saint Jacques fraîche sur lit de carotte sanguine beurre d'agrumes

3/suprême de Chapon aux morilles & crème d'Isigny

4/Assiette de fromages affinés, conté bleu, couronne Lochoise, roquette à l'huile de noix

5/Croquant au chocolat & sa crème

Formule sans boisson :

$$1 + 3 + 4 + 5 = 66$$

$$2 + 3 + 4 + 5 = 62$$

$$1 + 2 + 4 + 5 = 58$$





Menu du Nouvel AN 2026

€ 130

Cocktail Impériale

Amuse-bouche

1/ Terrine de foie gras de canard du sud-ouest figue confite brioche tiède

2/ Huitre creuses gratinées au safran

3/ Médaillon de lotte au coulis d'étrille

4/ Filet de biche grand veneur

5/ Trilogie du Nouvel An



Formule sans boisson

$1 + 2 + 3 + 5 = € 95$

$2 + 3 + 4 + 5 = € 100$

$1 + 3 + 4 + 5 = € 110$