

Menu des Gourmets

Blanquette d'Escargots de Bourgognes au vin de Saint Nicolas de Bourgueil

Terrine de foie gras de canard du sud-ouest brioche tiède

Oeuf poché et saumon mariné

Cuisse de canard sauce périgourdine

Poisson du marché à la façon du chef

Entrecôte marchand de vin

Assiette de Saint nectaire & salade

Profiterole sauce chocolat maison

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 € 37

Filet de hareng pommes à l'huile

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

Assiette gourmande « charcuterie & Ste Maure de Touraine

Cuisse de canard confit sauce périgourdine

Poisson du marché à la façon du chef

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

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

Gâteau poire caramel marinée au Malaga et amande

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 »



Coté Bistrot

Entrée

Terrine de campagne € 4.50

Jambon cru € 4.50

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

Œufs dur mayonnaise € 4.50

Tomate vinaigrette aux herbes fraîche

Plats € 15.00

Pièce du boucher 'supl. € 5

Omelette au fromage salade

Rognons de veau & crème à l'estragon

Andouillette au Vouvray crème champignons flambée au cognac

Noix de joue de porc au vin de Saint Nicolas

Hamburger maison

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)

