



*Menu de Pâques*

€ 42

*Asperges de pays sauce Hollandaise*

*Tartare de saumon mariné huile de noisette citron vert*

\*\*\*

*Sandre beurre blanc sur lit de poireaux*

*Gigot d'agneau rôti à l'ail et romarin*

\*\*\*

*Gratin Dauphinois*

\*\*\*

*Saint Nectaire fermier mesclun à l'huile d'olive*

*Profiterole sauce chocolat*

*Gateau poire caramel marinée au Malaga*



## *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 sur lit de poireaux sauce crème*

\*\*\*

*Assiette de trois fromages affinés  
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*

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

*Assiette gourmande*

*Asperges sauce hollandaise*

\*\*\*

*Cuisse de canard confit sauce périgourdine*

*Poisson blanc sur lit de poireaux sauce crème*

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

\*\*\*

*Assiette de deux fromages affinés mesclun à l'huile d'olive*

*Gâteau poire caramel marinée au Malaga*

*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 Bistro**

### **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*

### **Plats € 15.00**

*Pièce du boucher 'supl. € 5*

*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*

*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)**

