



Nos entrées

Foie gras de canard du sud-ouest brioche tiède € 18.00

Blanquette d'escargots au vin de Saint Nicolas de Bourgueil € 16.00

Saumon mariné au poivre, baies roses huile de noisette & citron vert € 14.00

Assiette gourmande, charcuterie & Ste Maure de touraine rôti € 12.00

Crottin de Chavignol roquette & lardons € 11.00

Filet de hareng pomme à l'huile tiède € 11.00

Melon & jambon Serrano € 11.00

6 Huitres de Vendée N°2 ou 3 selon arrivage €

Nos poissons

Pavé de saumon sur lit d'aubergine grillée sauce crème basilic € 14.00

Pavé de thon frais grillé sauce béarnaise € 16.00

Maquereau rôti à l'huile d'olive aux légumes d'été € 12.00



Nous cuisons chaque jour les petits pains pour votre repas

« Farine d'épeautre du Moulin de Sarré »

Nos viandes

Suprême de pintade au miel de pays € 22.00

Pièce du boucher sauce béarnaise € 26.00

Noix de joue de porc confite au vin de Saint Nicolas € 19.00

Andouillette au Vouvray & champignons flambé au cognac € 18.00

Rognons de veau crème à l'estragon € 18.00

Fromage & dessert

Assiette 2 fromages affinés & salade € 11.00

Nougat glacé & son coulis de fruits € 12.00

Profiterole sauce chocolat € 12.00

Gâteau au poire & amande au Marsala € 12.00

Ile flottante crème anglaise € 9.00

Poire belle Hélène € 11.00

Coupe Danemark € 11.00





Côté Bistro

Entrée € 4.50

Salade fraîcheur à l'avocat vinaigrette

Jambon cru

Salade de hareng pomme à l'huile

Ouf dur mayonnaise

Tomate vinaigrette

Plat du jour € 12.80 (du mardi au vendredi midi)

Plats € 15

Pièce du boucher « supl. 5 euros »

Omelette au fromage

Rognons de veau crème champignons flambé cognac

Andouillette au vouvray à la crème

Noix de joue de porc au vin de Saint Nicolas

Hamburger maison

Fondue savoyarde mini pour 2 € 19 /pers. (de oct à mai)

Dessert & fromage € 5.00

Ile flottante

Poire belle Hélène

Coupe Danemark

Pâtisserie



Ici nous cuisinons