

## *Menu Cochon € 26*

*Assiette Tourangelle (Rillons, Jambon cru)*

*Pâté de tête à l'ancienne & condiments*

\*\*\*

*Andouillette de Vouvray à la crème & champignons*

*Noix de Joue de Porc au vin de Saint Nicolas de Bourgueil*

\*\*\*

*Galet de la Loire & Mesclun à l'Huile d'Olive*

*Mousse au chocolat rhum vanille*

*Riz au lait vanillé*



*Nous cuisons chaque jour les petits pains de votre repas.*

*« Farine d'épeautre du moulin de Sarré »*

## *Menu Touristique € 33*

*Saumon mariné au poivre & sel de Guérande*  
*Œufs pochés en meurette au vin de St Nicolas & sa garniture*

\*\*\*

*Poisson du Marché farci aux algues & beurre d'orange*  
*Tripes maison à la mode de Saint Nicolas*

\*\*\*

*Assiette deux Fromages & Mesclun à l'Huile d'Olive*  
*Croquant au chocolat sauce pistache*  
*Nougat glacé & son coulis de fruits rouges*

*« 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 »*

## *Menu des Gourmets € 43*

*Blanquette d'Escargots au vin de Saint Nicolas de Bourgueil  
Terrine de Foie Gras du Sud-Ouest Brioche Tiède & Gelée de Coing*

\*\*\*

*Caille farcie aux châtaignes & foie gras de canard  
Omble chevalier au jus d'huitre safrané*

\*\*\*

*Assiette de trois Fromages affinés Mesclun à l'Huile d'Olive  
Crème Brulée Vanille & Cannelle Maison  
Profiterole sauce Chocolat Maison*

*« 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 »*