

*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 braisé champignons flambé Cognac*

*Poisson du marché sauce basilic*

\*\*\*

*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*

*Assiette Tourangelle*

\*\*\*

*Cuisse de canard confit sauce périgourdine*

*Poisson du marché sauce basilic*

*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*

*Assiette Tourangelle € 11.00*

*Terrine de campagne du chef € 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 € 17.00*

## *Nos desserts & fromages*

*Galet de la Loire et salade € 6.00*

*Sainte Maure de Touraine et salade € 8.00*

*Galet de la Loire & Ste Maure de Touraine salade € 9.00*

\*\*\*

*Ile flottante crème anglaise € 8.00*

*Coupe Danemark € 9.00*

*Poire belle Hélène € 9.00*

*Profiterole sauce chocolat € 12.00*

*Crème brûlée vanille cannelle € 12.00*

*Nougat glacé & coulis de fruits rouges € 12.00*



## *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*

*Poisson selon arrivage à la façon du chef € 26.00*



***LE RESTAURANT SERA OUVERT LES***

***25 DECEMBRE 2025 MIDI***

***1<sup>ER</sup> JANVIER 2026 MIDI***

*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, cda pour commencer***

***Venez nous rejoindre !***



**Coté Bistro**

*Nouveau*

**Entrée € 4.50**

*Rillettes au vin de Chinon*

*Œufs en meurette*

*Velouté de poireaux & croutons*

*Terrine de campagne du chef*

\*\*\*

**Petite carte € 15.00**

*Pièce du boucher frite (supl. 3.50)*

*Omelette au fromage salade*

*Rognons de veau & champignons crème flambé au Cognac*

*Andouillette au Vouvray crème champignons*

**FONDUE SAVOYARDE € 24 / pers.**

*(Minimum 2 personnes)*

**Galet de la Loire salade € 5.00**

**Dessert € 5.00**

*Ile flottante*

*Poire belle Hélène*

*Coupe Danemark*

**Plat du jour € 12.80**

*(Du mardi midi au vendredi midi)*





*JEUDI 18 septembre 2025*

*20h00*

*Réservation obligatoire, place limitée à 16 personnes*

*Menu accord Mets Vins € 68*

*Foie gras de canard du sud-ouest brioche tiède*

*Chapitre blanc*

*Domaine la Chopinière du Roy*

*\*\*\**

*Médailon de merlu aux algues*

*Franc succès*

*\*\*\**

*Sainte Maure de Touraine rôti sur toast au miel & son mesclun*

*Expression*

*Domaine Pascal Lorieux*

*\*\*\**

*Croquant chocolat sauce pistache*

*Crémant de Loire*

*Domaine Olivier*

