



Menu Saint Valentin

€ 72

Cocktail Amour

Amuse-bouche

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

2/ Raviole de Homard au coulis de crabe vert

3/ Eventail de Magret de canard du sud-ouest aux morilles

Pomme Dauphine & légume

4/ Crèmeux de Bourgogne à la truffe roquette à l'huile de noix

5 Riz impérial à l'orange

Café & canelé Bordelais



Formule/ $1+3+4+5 = 66$ *ou* $2+3+4+5 = 66$ *ou* $1+2+4+5 = 56$ *ou* $1+2+3+5 = 56$

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 au coulis de crabe vert*

*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

Œuf poché en meurette lardons champignons

Cuisse de canard confit sauce périgourdine

Poisson blanc au coulis de crabe vert

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 »



Coté Bistrot

Entrée

Rillettes au vin de Chinon € 4.50

Rillons de Touraine € 4.50

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

Œuf poché en meurette € 11

Plats € 15.00

Pièce du boucher frite 'supl. 4

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

Tripes à la mode de Caen

Jarret de porc braisé

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)

