



*Menu Saint Valentin*

€ 72

*Cocktail Amour*

*Amuse-bouche*

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

*2/ Ravioli 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*

*Île 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

Rillette 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

Île flottante

Poire belle Hélène

Coupe Danemark

Crème caramel

### Plat du jour € 12.80

(Du mardi midi au vendredi midi)

