

*Petit Menu € 27*

*(Servi du mardi au samedi midi)*

*Demi-avocat sauce cocktail*

*Assiette Tourangelle*

\*\*\*

*Plat du jour*

*Noix de joue de porc mijotée au vin de Saint Nicolas de Bourgueil*

\*\*\*

*Galet de la Loire & roquette à l'huile d'olive*

*Ile flottante crème anglaise*

*« Tout vient à point à qui peut attendre »*

*François Rabelais*



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

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

*Menu Touristique € 36*

*Saumon mariné au poivre, baies roses huile de noisette  
Asperges de région sauce Hollandaise*

\*\*\*

*Cuisse de canard confit sauce périgourdine  
Poisson du marché à la nage d'écrevisses*

\*\*\*

*Assiette de deux fromages affinés mesclun à l'huile d'olive  
Mousse au chocolat rhum vanille  
Ile flottante crème anglaise*

*« 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 € 46*

*Blanquette d'Escargots de Bourgognes au vin de Saint Nicolas de Bourgueil  
Terrine de foie gras du sud-ouest gelée de coing & brioche tiède*

\*\*\*

*Entrecôte Charollaise sauce marchand de vin  
Poisson du marché à la nage d'écrevisses*

\*\*\*

*Assiette de trois fromages affinés  
Profiterole sauce chocolat maison  
Croquant chocolat sauce pistache*

*« 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 de l'Océan*

*Pour deux minimums € 58/pers.*



*Eau de mer*

*Huitres gratinées*

\*\*\*

*Queue de Homard au beurre de whisky*

\*\*\*

*Filet de poisson farci aux algues*

*Pommes de terre vapeur & carotte au beurre*

\*\*\*

*Sabayon au curaçao bleu*



*Uniquement sur réservation 8 jours avant votre repas*



**Coté Bistrot**

*Nouveau*

**Entrée € 4.50**

*Rillettes au vin de Chinon*

*Demi-avocat sauce cocktail*

\*\*\*

*Ardoise charcuterie 2 pers/€ 18.00*

**Petite carte € 15.00**

*Entrecôte frite*

*Omelette au fromage salade frite*

*Rognons de veau & champignons crème flambé au Cognac riz*

***Fondue aux trois fromages (minimum 2 pers) par pers € 23.00***



***Dessert ou fromage € 5.00***

*Galet de la Loire salade*

*Ile flottante*

*Mousse au chocolat*

*Dessert du jour*

***Plat du jour € 12.80***

***(Du mardi midi au vendredi midi)***

