

## *Menu Cochon € 26*

*Assiette Tourangelle (Rillons, Jambon cru)*

*Velouté de poireaux aux lardons de rillons*

\*\*\*

*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*

*Pâtisserie du jour*



*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*

*Tourte de boudin noir aux oignons sauce au foie gras*

\*\*\*

*Poisson du Marché au coulis d'écrevisse*

*Paleron de veau braisé aux racines d'hiver*

\*\*\*

*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*

\*\*\*

*Médailлон de cerf sauce grand veneur  
Poisson du marché coulis de langoustine*

\*\*\*

*Assiette de trois Fromages affinés Mesclun à l'Huile d'Olive  
Crème brûlée 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 »*



*Menu de la Saint Valentin € 78*

*Cocktail Saint Valentin*

*Mise en bouche*

\*\*\*

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

\*\*\*

*2/Filet de merlu aux algues beurre blanc*

\*\*\*

*3/Caille rôtie farcie aux châtaignes sauce périgourdine*

\*\*\*

*Gratin au Saint Nectaire & crème d'Isigny*

\*\*\*

*Nid d'amour mangue sauce chocolat*

\*\*\*

*Café mignardises*

