

MENU CARTE

Cuisine de saison faite « maison »
Seasonal « home made » food

ENTREES (8.00€)

Charlotte au chèvre et poivrons piquillos sur son toast, mesclun à l'huile de noisette

Duo de poisson en terrine et sa mousse artichaut

Flan aux asperges du village, croustillant de jambon sec, crème framboise

Velouté froid de fèves et sa mousse menthe

PLATS (17.50€)

Poisson poêlé (selon arrivage), fenouil confit et sauce anis étoilé

Magret de canard et sa tatin de navet, sauce poivre

Sauté de porc de Touraine à la bière et son gratin de pommes de terre

Carré d'agneau rôti et son jus au romarin, poêlée de légumes de saison

FROMAGES (7.50€)

(A demander lors de la prise de commande SVP)

Assiette de fromages affinés, mesclun à l'huile de noix

Sucettes de chèvre frais du village « Le Vazereau »

DESSERTS (7.50€)

Ananas rôti et son biscuit noix de coco, sorbet mangue, coulis ananas

Clafoutis aux délices du verger, pomme - rhubarbe, coulis fruits rouges

Truffier chocolat aux poires caramélisées

MENU ENFANT (1 plat + 1 glace) 11.50€

PRIX NETS