

MENU CARTE

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

ENTREES (8.00€)

Gaspacho melon tomate et son croustillant de lard fumé

Clafoutis aux poivrons et chorizo, sorbet poivron et piment d'Espelette

Sablé emmental, salade de légumes frais et croquants

Samoussa de poulet, citron curry et sa crème aux fines herbes

PLATS (17.50€)

Poisson poêlé (selon arrivage), sauce tomate et ratatouille de légumes

Suprême de poulet fermier en croûte d'herbes, sauce estragon, gâteau courgette brocolis

Mignon de porc de Touraine, sauce moutarde à l'ancienne et pommes grenaille

Courgette farcie d'une brunoise de légumes de saison au quinoa

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 », mesclun à l'huile de noix

DESSERTS (7.50€)

Gâteau moelleux à l'amande, nectarines caramélisées et glace vanille

Mille-feuille mousse vanille et framboise, coulis fruits rouges

Crèmeux citron et son biscuit au thym

MENU ENFANT (1 plat + 1 glace) 11.50€

PRIX NETS