
Menu à la carte

ENTRÉES – 9.00€

Tarte fine tourangelle – rillons La Montlouisienne, chèvre et oignons cuits au vin rouge

Velouté de navets jaune & panais, chips de champignon et piment d'Espelette

Salade de poulpe, poivrons et poireaux citronnés

PLATS – 18.00€

Poisson du moment (selon arrivage) sauce curry, fondue de poireaux et beignets d'oignon

Suprême de poulet et sa sauce au chorizo ibérique de Bellota, écrasé de pommes de terre & chou-fleur

Chili con carne - recette originale texane

Assiette du potager - navet jaune, carottes, beignets de champignon, panais, chou-fleur

Sauce verte aux noix de cajou

FROMAGES – 8.00€

(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 – 8.00€

Ile flottante – caramel et amandes torréfiées

Crumble pomme poire noisette et sa boule de glace vanille

Duo de mousse (chocolat blanc et noir) servi avec son biscuit

MENU ENFANT (1 PLAT + 1 GLACE) – 12.50€