

---

*Menu à la carte*

---

**ENTRÉES – 9.00€**

Tarte fine tourangelle – rillons La Montlouïsienne, 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€**

Île 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€**