A la carte ... midi & soir

Entrées :

Crème de butternut, noisettes et beurre noisette, mascarpone au bleu d'Auvergne	9 €
Oeuf frit, épinard et béchamel légère	10 €
Saint Jacques , betterave & gin, crème de barde au genièvre	14 €

Plats : servis avec nos pommes dauphines

Polenta Basque, oignons, jus d'oignons, radis Daikon au soja	15 €
Cochon, purée et rémoulade de céleri au wasabi	17 €
Maigre, polenta basque, oignons, jus d'oignons Radis Daikon au soja	22 €
Beuchelle du Chenin	27 €
Filet de boeuf, sauce aux cèpes, sucrine rôtie	25 €

Prix TTC, service compris - viande FRANCE -

A la carte ... midi & soir

Fromages :

Assiette de fromages, mesclun	8,5 €

Desserts :

Pommes confites, fromage blanc et crème de marrons	8 €
Tarte soufflée chocolat, glace au poivre sauvage	10 €
Pavlova aux agrumes, sorbet aux citrons	11 €

Menu enfant, on élabore ça directement avec Guillaume

Merci de nous faire part d'éventuelles allergies ou intolérances.

Nous nous tenons à disposition pour connaitre la composition des plats.

Prix TTC, service compris

Menu du déjeuner en semaine

Hors jours fériés

Crème de butternut, noisettes et beurre noisette,
mascarpone au bleu d'Auvergne
Ou
Oeuf frit, épinard et béchamel légère

Cochon, purée et rémoulade de céleri au wasabi
Pommes Dauphines

Pommes confites, fromage blanc et crème de marrons
Ou
Assiette de fromages, mesclun

26 euros - entrée - plat - dessert
22 euros - entrée - plat ou plat - dessert

Accord mets et vins en 3 verres de 7 cl
- 10 euros -

Menu du déjeuner en semaine

Hors jours fériés

Crème de butternut, noisettes et beurre noisette,
mascarpone au bleu d'Auvergne
Ou
Oeuf frit, épinard et béchamel légère

Cochon, purée et rémoulade de céleri au wasabi
Pommes Dauphines

Pommes confites, fromage blanc et crème de marrons
Ou
Assiette de fromages, mesclun

26 euros - entrée - plat - dessert
22 euros - entrée - plat ou plat - dessert

Accord mets et vins en 3 verres de 7 cl
- 10 euros -

Menu pour le midi, le soir, la semaine, le week-end... quand vous voulez !

Ce menu gourmand, se décline en 4 plats, 3 salés et 1 sucré, pour les plus aventuriers on ne vous dira rien sur sa composition, mais pour les plus curieux, n'hésitez pas, on vous dira tout !

- 39 euros -

Menu servi pour l'ensemble de la table

Accords mets et vins -
3 verres pour 18 euros
4 verres pour 24 euros

Quelques uns de Nos producteurs, artisans, fournisseurs de ♥

Légumes, herbes aromatiques
La Belle aux pois gourmand à Rochecorbon et Vernou
Le potager des Ormes à Nazelles

Farine et Pommes de Terre
La ferme de Vaumorin à Chancay

Viandes, charcuteries
Jean-Michel Leau - grossiste a La-Celle-Saint-Avant
Louis - boucherie Ménard a Vernou sur brenne

Micro-pousses et herbes aromatique
Géo pousse tout à Vernou sur Brenne

Pains
Bastien et Cécile à Vernou sur Brenne
Maison Ragot à Vernou sur Brenne

Epices
Terre Exotique à Rochecorbon

Piment d'Espelette, polenta
Stéphane Michelena à Espelette (64)

Légumes, glaces, fruits
Victor, Au panier Gourmand à Vernou sur brenne

Viande origine FRANCE



