

A la carte ... midi & soir

Entrées :

Salade de haricots coco, museau, moutarde violette 9 €

Pommes de terre fondantes, oignons confits,
mousse reblochon, lard grillé 9 €

Pleurotes, shitakés en persillade,
crémeux de champignons, croutons à l'ail 10 €

Plats : servis avec nos pommes dauphines (sauf saucisse)

Choux fleurs blancs & violets, oeuf mollet, jus d'oignons 15 €

Saucisse au Chenin, purée de pommes de terre truffée,
Jus corsé, mesclun 17 €

Inspiration d'un Ttoro Basque
Soupe de poissons, merlu, moules, crustacés,
carottes fondantes 21 €

Canard laqué, choux-choux-choux,
condiment citronnelle, feuille de citron, piment 23 €

Prix TTC, service compris - viande FRANCE -

A la carte ... midi & soir

Fromages :

Assiette de fromages, mesclun 8,5 €

Desserts :

Gâteau Nantais, poire pochée à la vanille et au rhum 8 €

Croustillant très vanille, figues 9 €

Moelleux chocolat blanc, lait de noisettes 10 €

Menu enfant, on élabore ça directement avec Guillaume

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

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

Prix TTC, service compris

Menu du déjeuner en semaine

Hors jours fériés

Salade de haricots coco, museau, moutarde violette

Ou

Pommes de terre fondantes, oignons confits,
mousse reblochon, lard grillé

Saucisse au Chenin, purée de pommes de terre truffée,
mesclun, jus corsé

Gâteau Nantais, poire pochée à la vanille et au rhum

Ou

Croustillant très vanille, figues

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

Salade de haricots coco, museau, moutarde violette

Ou

Pommes de terre fondantes, oignons confits,
mousse reblochon, lard grillé

Saucisse au Chenin, purée de pommes de terre truffée,
mesclun, jus corsé

Gâteau Nantais, poire pochée à la vanille et au rhum

Ou

Croustillant très vanille, figues

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