A la carte ... midi & soir

Entrées :

Mousse de chèvre, tartare de carottes au miel	9 €
Oeuf coulant, crémeux champignons de Paris, pleurotes	9 €
Maquereau brulé, radis-raifort	10 €

Plats : servis avec nos pommes dauphines (sauf risotto)

Risotto, choux - choux, beurre aux herbes	15 €
Sot l'y laisse de dinde, risotto, oignons confits, sauce suprême	17 €
Poisson blanc, beurre aux herbes, céleri & moutarde	21 €
Pressé de biche & dos de cerf, brocolis et poivre frais, jus de viande corsé	27 €

Prix TTC, service compris - viande FRANCE -

A la carte ... midi & soir

Fromages :

Assiette de fromages, mesclun	8,5 €

Desserts :

Ile flottante « la classique » , caramel fleur de sel	8 €
Financier aux agrumes, mousse chocolat blanc - grand marnier	9 €
Pommes au Chenin, crème au safran, tuile	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 connaitre la composition des plats.

Prix TTC, service compris

Menu du déjeuner en semaine

Hors jours fériés

Oeuf coulant,
crémeux champignons de Paris, pleurotes
Ou
Mousse de chèvre, tartare de carottes au miel

Sot l'y laisse de dinde, risotto,
oignons confits, sauce suprême

Ile flottante « la classique » , caramel fleur de sel
Ou
Financier aux agrumes,
mousse chocolat blanc - grand marnier

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

Accord mets et vins en 3 verres de 7 cl

Menu du déjeuner en semaine

Hors jours fériés

Oeuf coulant,
crémeux champignons de Paris, pleurotes
Ou
Mousse de chèvre, tartare de carottes au miel

Sot l'y laisse de dinde, risotto,
oignons confits, sauce suprême

Ile flottante « la classique » , caramel fleur de sel
Ou
Financier aux agrumes,
mousse chocolat blanc - grand marnier

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

Accord mets et vins en 3 verres de 7 cl

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

Menu ANNIVERSAIRE

Pour fêter la première année de Chenin

Oeuf truffé, légumes racines

Beuchelle du Chenin
Pommes Dauphines

Pavlova aux agrumes