

A la carte ... midi & soir

Entrées :

Crèmeux de champignons, pleurotes et shiitakés,
oeuf mollet 9 €

Soupe de poissons à l'ancienne, croutons à l'ail 9 €

Gravelax de saumon, haricots coco,
wasabi et oeuf de truite 11 €

Plats : servis avec nos pommes dauphines

Légumes en cuisson blanquette,
champignons en porto, riz pilaf 15 €

Blanquette de veau, champignons au Porto,
carottes fondantes 17 €

Poisson blanc, blettes, épinards & rhubarbe,
beurre blanc au Chenin 21 €

Agneau de la Belle aux Pois Gourmand,
céleri du potager des Ormes, jus à l'ail 28 €

Prix TTC, service compris - viande FRANCE -

A la carte ... midi & soir

Fromages :

Assiette de fromages, mesclun 8,5 €

Desserts :

Riz au lait vanille & agrumes, caramel 8 €

Tarte aux poires, glace à la crème, poivre sauvage 9 €

Moelleux chocolat blanc, lait de noisettes, glace vanille 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

Crèmeux de champignons, oeuf mollet

Ou

Soupe de poissons à l'ancienne, croutons à l'ail

Blanquette de veau, champignons au Porto,
carottes fondantes

Riz au lait vanille & agrumes, caramel

Ou

Tarte aux poires, glace à la crème, poivre sauvage

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

Crèmeux de champignons, oeuf mollet

Ou

Soupe de poissons à l'ancienne, croutons à l'ail

Blanquette de veau, champignons au Porto,
carottes fondantes

Riz au lait vanille & agrumes, caramel

Ou

Tarte aux poires, glace à la crème, poivre sauvage

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