## A la carte ... midi & soir

**Entrées :**

| | |
|---|---|
| Crémeux de lentilles, condiment miso | 7 € |
| Pressé de volaille, courges, vinaigrette courge citron | 10 € |
| Huitre à la Charentaise<br>Crépinette et vinaigre Prune-Pineau des Charentes | 14 € |

**Plats :** servis avec nos pommes dauphines

| | |
|---|---|
| Epeautre, choux fleurs, beurre aux fleurs | 15 € |
| Poisson du jour, choux fleurs,<br>beurre aux fleurs, épeautre | 17 € |
| Mijoté d'agneau, patate douce et ail noir | 21 € |
| Filet de boeuf, betterave et poivre blanc | 25 € |

Prix TTC, service compris - viande FRANCE -

## A la carte ... midi & soir

**Fromages :**

| | |
|---|---|
| Assiette de fromages, mesclun | 8,5 € |

**Desserts :**

| | |
|---|---|
| Brioche perdue, glace vanille et noisettes | 8 € |
| Tarte aux Pommes, Vin sur vin | 9 € |
| Kiwi et citron, cardamome | 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

Crémeux de lentilles, condiment miso

**Ou**

Pressé de volaille, courges, vinaigrette courge citron

---

Poisson du jour, choux fleurs,
beurre aux fleurs, épeautre

---

Brioche perdue, glace vanille et noisettes

**Ou**

Tarte aux Pommes, Vin sur vin

**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

Crémeux de lentilles, condiment miso

**Ou**

Pressé de volaille, courges, vinaigrette courge citron

---

Poisson du jour, choux fleurs,
beurre aux fleurs, épeautre

---

Brioche perdue, glace vanille et noisettes

**Ou**

Tarte aux Pommes, Vin sur vin

**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

# Pour les fêtes

## A emporter

**Foie gras de canard Français**
**8,5 euros les 100 grammes**

# 1er Janvier

Plateau de fruits de mer - **35 euros**
Crevettes, bulots, bigorneaux
Langoustines, huitres, crevettes grises

Carpaccio de saint-Jacques - **10 euros**
Saumon en gravelax, crème fumée - **10 euros**
Foie gras - **10 euros**
Saucisse feuilletée - **10 euros**
Paté en croute - **10 euros**
Fromage - **10 euros**

Tarte soufflée au chocolat - **10 euros**
Pavlova aux agrumes - **10 euros**

**Menu susceptible d'être modifié selon arrivage**