A la carte ... midi & soir

Entrées :

Crème de butternut, noisettes et beurre noisette, mascarpone au bleu d'Auvergne — 9 €

Chou farci au pied de cochon et poitrine de veau, vinaigrette moutarde violette — 10 €

Oeuf truffé, légumes racines — 11 €

Plats : servis avec nos pommes dauphines

Polenta Basque, oignons, jus d'oignons, radis Daikon au soja — 15 €

Volaille confite, sarrasin, épinard — 17 €

Bar sauvage, polenta basque, oignons, jus d'oignons Radis Daikon au soja — 23 €

Beuchelle du Chenin — 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 €

Namelaka chocolat noir, fleur de sel, piment d'Espelette — 9 €

Pavlova aux agrumes, sorbet citron bergamote — 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

Chou farci au pied de cochon et poitrine de veau,
vinaigrette moutarde violette

Volaille confite, sarrasin, épinard
Pommes Dauphines

Ile flottante « la classique » , caramel fleur de sel

Ou

Namelaka chocolat noir, fleur de sel, piment d'Espelette

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

Chou farci au pied de cochon et poitrine de veau,
vinaigrette moutarde violette

Volaille confite, sarrasin, épinard
Pommes Dauphines

Ile flottante « la classique » , caramel fleur de sel

Ou

Namelaka chocolat noir, fleur de sel, piment d'Espelette

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 ANNIVERSAIRE

Pour fêter la première année
du Chenin

Oeuf truffé,
légumes racines

Beuchelle du Chenin
Pommes Dauphines

Pavlova aux agrumes,
sorbet citron Bergamote

45 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



