

LA CARTE

Prix nets



Entrées

- Soupe glacée de petit pois à la menthe et sarriette, brochette de rillon* 12,80 €
Cold peas soup with mint and savory, "Rillon" brochette
- Terrine maison de poulette de Racan aux noisettes, moutarde pourpre et toast tiède* 11,50 €
Homemade terrine of pullet with Hazelnuts, purple mustard and warm toast
- Nage de melon au vin de Touraine parfumée à la lavande, fine tranche de jambon de pays* 14,50 €
Melon with Touraine wine and perfumed with lavender, local ham
- Raviole de gambas aux légumes et son bouillon corsé parfumé au Yuzu* 16,50 €
Ravioli of gambas with vegetables and its broth with Yuzu perfumed
- Cannelloni de chèvre frais aux herbes et saumon fumé du "Moulin du Couvent", huile de Basilic* 15,30 €
Cannelloni of soft goat cheese with herbs and "Moulin du Couvent's smoked salmon, basil oil
- Ballotin marbré de foie gras de canard mi-cuit au vin rouge liquoreux, chutney de mangue et ananas* 18,50 €
Semi-cooked duck foie gras with sweet wine, mango and pineapple chutney

Plats

- Penne, pesto de roquette, basilique et pignons de pin (Plat végétarien)* 15,50 €
Penne, pesto, basil and pine nuts (Vegetarian)
- Daube de Jous de boeuf façon provençale, fricassée de pommes de terre grenaille* 16,80 €
Beef stew cooked "Provençale" and potatoes
- Pavé de saumon écossais rôti au four au sel d'Hawaï, risotto aux légumes de saison, jus de crustacés* 19,00 €
Roasted Scottish thick cut salmon with Hawai salt, risotto with season vegetables, shellfish juice
- Pavé de cabillaud de nos Côtes rôti et fenouils braisés, sauce parfumée à la badiane* 24,50 €
Roasted thick-cut cod from "our coasts" with braised fennel, perfumed badian sauce
- Suprême de volaille de Racan en croute de chorizo, écrasé de pommes de terre aux herbes* 28,50 €
"Racan" poultry supreme in a chorizo crust, mashed potatoes with herbs
- Magret de canard du Sud Ouest rôti, mousseline de patates douces, sauce aigre douce au curry* 25,50 €
Duck magret from Sud-ouest, mousseline of soft potatoes

LA CARTE

Prix nets



Fromage

<i>Assiette de fromages, petite salade</i> Cheese platter, green salad	6,00 €
<i>Sélection de fromages de Touraine</i> Touraine cheese selection	9,00 €

Desserts

<i>Fraises rôties au basilic et panacotta</i> Roasted strawberries with basil and panacotta	7,50 €
<i>Abricots à la citronnelle au vin rosé de Touraine, sorbet abricot</i> Apricots with lemongrass and Touraine's "rosé" wine, apricot sorbet	7,50 €
<i>Entremet aux fruits de saison de Nicolat Villeret, nage de fruits et sorbet</i> Cream cake with seasonal fruits, fruits salad and sorbet	7,50 €
<i>Assortiment de sorbets et glaces de fabrication artisanale « Glaces des Alpes »</i> Artisanal sorbets and ice creams "Glaces des Alpes"	7,50 €
<i>Croustillant à la poire tapée, réduction au vin de Chinon, glace au yaourt</i> Cracking of pear, Chinon wine reduction, yogourt ice cream	9,00 €
<i>Variation autour du chocolat (Moelleux, émulsion tiède au chocolat, sorbet et croquant aux fruits secs)</i> Variation around the chocolate (Softness, chocolate cream, sorbet and crisping with dried fruits)	9,00 €
<i>Déclinaison de pêche en 3 façons</i> Three ways to discover peaches	8,50 €