



# LA CARTE

Prix nets



## Entrées

<i>Velouté de potimarron, julienne de magret fumé et éclats de noisettes</i> <i>Pumpkin soup, duck breast and hazelnuts brightness</i>	12,80 €
<i>Assiette de rillons fait maison de cochon le "Roí Rose de Touraine"</i> <i>parfumés au miel, moutarde pourpre</i> <i>Home-made sautéed pork morsels of "Pig King Rose of Touraine" perfumed with honey, purple Mustard</i>	11,50 €
<i>Crèmeux de choux fleur au lard fumé</i> <i>Cabbages flower soup with smoked bacon</i>	14,50 €
<i>Tranche de saumon fumé du Moulin du Couvent, crème aux herbes</i> <i>légèrement acidulée</i> <i>Steamed salmon filet from the "Moulin du Couvent", cream with herbs slightly acidulated</i>	16,50 €
<i>Crèmeux d'étrilles, mousseline de gambas et shiitakee</i> <i>Velvet swimming crabs cream, gambas and shiitakee muslin</i>	15,30 €
<i>Ballotín de foie gras de canard mi-cuit au vin rouge liquoreux,</i> <i>chutney de mangue et ananas</i> <i>Semi-cooked duck foie gras with sweet wine, mango and pineapple chutney</i>	18,50 €

## Plats

<i>Penne, pesto de roquette, basilique et pignons de pin (Plat végétarien)</i> <i>Penne, pesto, basil and pine nuts (Vegetarian)</i>	15,50 €
<i>Daube de boeuf au vin de Touraine, fricassée de pommes de terre au lard</i> <i>et champignons</i> <i>Braised beef with wine of Touraine, potatoes fricassee with bacon and mushrooms</i>	16,80 €
<i>Pavé de sandre rôti au four, lentilles vertes du Berry, jus de viande corsé</i> <i>Roasted pikeperch pavement in the oven, Berry green lentils, strong gravy</i>	19,00 €
<i>Pavé de haddock poché, choux vert à l'étuvée, beurre aux échalottes</i> <i>Poached haddock, stewed green cabbage, shallot butter</i>	24,50 €
<i>Souris d'agneau braisée dans son jus, légumes de saison</i> <i>Braised Knuckle of lamb in its juice, Seasonal Vegetables</i>	28,50 €
<i>Magret de canard du Sud Ouest rôti, fricassée de pommes de terre</i> <i>et champignons, Jus corsé</i> <i>Roasted South-West duck breast, potatoes and mushrooms fricassee, strong juice</i>	25,50 €
<i>Joues de porc braisées à la bière de Turone, légumes de saison</i> <i>Braised Pork cheek in the Turone Beer, Seasonal Vegetables</i>	21,50 €



# LA CARTE

Prix nets



## Fromage

*Assiette de fromages, petite salade*

*Cheese platter, green salad*

6,00 €

*Sélection de fromages de Touraine*

*Touraine cheese selection*

9,00 €

## Desserts

*Pomme rôtie aux fruits secs et panacotta amande*

*Roasted apple with dried fruits and almond panacotta*

7,50 €

*Crumble aux figues, sorbet cassis*

*Crumble with figs, blackcurrant sorbet*

7,50 €

*Entremet aux fruits de Nicolat Villeret, nage de fruits et sorbet*

*Cream cake with seasonal fruits, fruits salad and sorbet*

7,50 €

*Assortiment de sorbets et glaces de fabrication artisanale « Glaces des Alpes »*

*Artisanal sorbets and ice creams "Glaces des Alpes"*

7,50 €

*Croustillant à la poire tapée, réduction au vin de Chinon, glace au yaourt*

*Cracking of pear, Chinon wine reduction, yogourt ice cream*

9,00 €

*Variation autour du chocolat (Moelleux, émulsion tiède au chocolat, glace)*

*Variation around the chocolate (Softness, chocolate cream, ice cream)*

9,00 €

*Déclinaison de poire en 3 façons*

*Three ways to discover pear*

8,50 €