



MENU GOURMAND



Entrées

Crèmeux de choux fleur au lard fumé

Cabbages flower soup with smoked bacon

Velouté de potimarron, julienne de magret fumé et éclats de noisettes

Pumpkin soup, duck breast and hazelnuts brightness

Assiette de rillons fait maison de cochon le "Roi Rose de Touraine" parfumés au miel, moutarde pourpre

Home-made sautéed pork morsels of "Pig King Rose of Touraine" perfumed in the honey, purple Mustard

Plats

Daube de boeuf au vin de Touraine, fricassée de pommes de terre au lard et champignons

Braised beef with wine of Touraine, potatoes fricassee with bacon and mushrooms

Pavé de sandre rôti au four, lentilles vertes du Berry, jus de viande corsé

Roasted pikeperch pavement in the oven, Berry green lentils, strong gravy

Joues de porc braisées à la bière de Turone, légumes de saison

Braised Pork cheek in the Turone Beer, Seasonal Vegetables

Fromage

Assiette de fromages, petite salade

Cheese platter, green salad

Desserts

Crumble aux figes, sorbet cassis

Crumble with figs, blackcurrant sorbet

Pomme rôtie aux fruits secs et panacotta amandé

Roasted apple with dried fruits and almond panacotta

Entremet aux fruits de Nicolat Villeret, mélimélo de fruits frais et sorbet

Fruit cream with cake, fruits salad and sorbet

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

Artisanal sorbets and ice creams « Glaces des Alpes »

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	Starter / Main course or Main course / Dessert	23,50 Euros
Entrée / Plat / Dessert	Starter / Main course / Dessert	27,50 Euros
Entrée / Plat / Fromage / Dessert	Starter / Main course / Cheese / Dessert	29,50 Euros

Possibilité de choisir dans le MENU MELODIE avec supplément / + 7 Euros sur l'entrée, +9 Euros sur le plat, +5 Euros sur le dessert

Possibility of choosing meal from menu MELODIE with supplement / + 7 Euros on starter, +9 Euros on main course, +5 Euros on dessert

Prix nets