



# MENU MELODIE



## Entrées

*Ballotín marbré de foie gras de canard mi-cuit au vin rouge liquoreux,  
chutney de mangue et ananas*

*Semi-cooked duck foie gras with Chinon red wine, mango and pineapple chutney*

*Tranche de saumon fumé du Moulin du Couvent,  
crème aux herbes légèrement acidulée*

*Smoked salmon Filet from the "Moulin du Couvent", cream in herbs slightly acidulated*

*Crèmeux d'étrilles, mousseline de gambas et shitakee*

*Velvet swimming crabs cream, gambas and shitakee muslin*

## Plats

*Magret de canard du Sud Ouest rôti, fricassée de pommes de terre  
et champignons, Jus corsé*

*Roasted South-West duck breast, potatoes and mushrooms fricassee, strong juice*

*Pavé de haddock poché, choux vert à l'étuvée, beurre aux échalottes*

*Poached haddock, stewed green cabbage, shallot butter*

*Souris d'agneau braisée dans son jus, légumes de saison*

*Braised Knuckle of lamb in its juice, Seasonal Vegetables*

## Fromage

*Sélection de fromages de Touraine*

*Touraine cheese selection*

## Desserts

*Choix à la commande*

*Variation autour du chocolat*

*(Moelleux, émulsion tiède au chocolat, glace chocolat)*

*Variation around the chocolate*

*(Softness, chocolate cream and ice cream)*

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

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

*Déclinaison de la poire en 3 façons*

*Three ways to discover pear*

*Entrée / Plat / Fromage / Dessert*

*Starter / Main course / Cheese / Dessert*

*37,50 Euros*