

MENU GOURMAND



Entrées

*Nage de melon au vin de Touraine parfumée à la lavande,
fine tranche de jambon de pays*

Melon with Touraine wine and perfumed with lavender, local ham

Soupe glacée de petit pois à la menthe et sarriette, brochette de rillon

Cold peas soup with mint and savory, "Rillon" brochette

Terrine maison de poulette de Racan aux noisettes, moutarde pourpre et toast tiède

Home made terrine of Racan's chicken with hazelnuts, purple mustard and warmed toast

Plats

Daube de Joes de boeuf façon provençale, fricassée de pommes de terre grenaille

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*

Roasted Scottish thick cut salmon with Hawaii salt, risotto with season vegetables, shellfish juice

*Entrecote de veau poêlée aux gousses d'ail confites, crémeux de carottes au cumin,
jus parfumé au thym frais*

Veal rib-steak with candied cloves garlic, creamy carrots with cumin, perfumed juice with fresh thyme

Fromage

Assiette de fromages, petite salade

Cheese platter, green salad

Desserts

Abricots à la citronnelle au vin rosé de Touraine, sorbet abricot

Apricots with lemongrass and Touraine's "rosé" wine, apricot sorbet

Fraises rôties au basilic et panacotta

Roasted strawberries with basil and panacotta

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

Cream cake with seasonal fruits, fruits salad and sorbet

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

Artisanal sorbets and ice creams « Glaces des Alpes »

| | | |
|--|---|--------------------|
| <i>Entrée / Plat ou Plat / Dessert</i> | <i>Starter / Main course or Main course / Dessert</i> | <i>23,50 Euros</i> |
| <i>Entrée / Plat / Dessert</i> | <i>Starter / Main course / Dessert</i> | <i>27,50 Euros</i> |
| <i>Entrée / Plat / Fromage / Dessert</i> | <i>Starter / Main course / Cheese / Dessert</i> | <i>29,50 Euros</i> |

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