

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

Raviole de gambas aux légumes et son bouillon corsé parfumé au Yuzu

Gambas raviolis with vegetables and its broth perfumed with Yuzu

Cannelloni de chèvre frais aux herbes et saumon fumé du "Moulin du Couvent",
huile de Basilic

Cannelloni of soft goat cheese with herbs and "Moulin du Couvent's smoked salmon, basil oil

Plats

Magret de canard du Sud Ouest rôti, mousseline de patates douces,
sauce aigre douce au curry

Duck magret from Sud-ouest, mousseline of soft potatoes

Pavé de cabillaud de nos Côtes rôti et fenouils braisés, sauce parfumée à la badiane

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

"Racan" poultry supreme in a chorizo crust, mashed potatoes with herbs

Fromage

Sélection de fromages de Touraine

Touraine cheese selection

Desserts

Choix à la commande

Variation autour du chocolat

(Moelleux, émulsion tiède au chocolat, sorbet et croquant aux fruits secs)

Variation around the chocolate

(Softness, chocolate cream, sorbet and crisping with dried fruits)

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

Cracking of pear, Chinon wine reduction, yogourt ice cream

Déclinaison de pêche en 3 façons

Three ways to discover peaches

Entrée / Plat / Fromage / Dessert

Starter / Main course / Cheese / Dessert

37,50 Euros