

# 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*