

LES ENTRÉES

~Potage au fil des saisons 

~Mosaïque du jardin 

~Foie gras de canard maison au Pineau des Charentes , glace betterave, *Suppl. 4 €*

~Panna cotta mozzarella di Buffala a melon Charentais  et jambon Serrano


~Mesclun de salade aux gambas marinées

Gambas marinées au basilic, mangues, pois gourmands, fenouil, radis et petits croûtons tomates , vinaigrette basilic

~Pressé de rouget au jus de bouillabaisse, pommes de terre safranées et mesclun de salade 

LES POISSONS

~Grande de salade aux gambas marinées

Gambas marinées au basilic, mangues, pois gourmands, fenouil, radis et petits croûtons tomates , vinaigrette basilic

~Filet de flétan en croûte d'herbes, 
fricassée de pointes d'asperges et shiitakés du Val de Loire

~ Médaillon de lotte snacké, tomates multicolores à la fleur de thym,
sorbet tomate basilic et chips de céleri , *Suppl. 3 €*

Simplement grillé




~Filet de Bar 

~Filet de saumon d'Ecosse 

Sauces: Béarnaise ou Beurre blanc

**TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS A LA COMMANDE,
CERTAINS D'ENTRE EUX REQUIÈRENT DES LORS UN PEU DE PATIENCE.**

Les symboles

- ◆  Découvrez les plats et produits de nos régions Touraine et Poitou-Charentes
- ◆  Signale les plats légers. Poissons & viandes peuvent-être préparés spécialement pour vous grillés ou pochés
- ◆  La liste des allergènes contenus dans cette carte peut vous être présentée sur demande

LES VIANDES

~Brochette de magret de canard sauce romarin, petite ratatouille provençale

~Poêlée de ris de veau aux langoustines,
mousseline de choux fleur et carottes fanes glacées, *Suppl. 3€*

En direct du grill

~Bavette d'Aloyau 

~Escalope de veau 

~Faux filet 

Sauces : Béarnaise, Bleu ou Poivre

LES DESSERTS

~Plateau de fromages AOC

~Tarte tatin aux pêches et au thym, crème glacée à la liqueur de Limoncello

~Ananas mariné au poivre de Sichuan, sorbet verveine

~Le délice d'Emma, *Suppl. 3€*

*Crèmeux de chocolat noir de Tanzanie (75% de cacao) sur un biscuit sablé,
crème glacée vanille noix de Pécan, coulis de caramel*

Et aussi,

~Salade de fruits frais ou Sorbets ou Fromage blanc de campagne



Vous avez aimé notre restaurant?

Pensez à offrir la carte cadeau à vos proches