La Carte Bistro

A retrouver sur l'ardoise

Du mercredi au vendredi midi

Hors jours fériés

Le coin des petits gourmands

(Jusqu'à 12 ans) Le prix du menu = le prix du plat

Rillettes ou saumon fumé

****

Un plat au choix dans la carte

****

Coupe de glace deux parfums au choix

Service et taxes compris

Le restaurant est ouvert tous les midis du mercredi au dimanche,

Mercredi et jeudi soir sur réservation et le vendredi, samedi soir.

Horaires de service 12h00 à 13h30 et de 19h15 à 20h30.

Fermeture du restaurant à 15h00 et 23h00

La Carte

Les Entrées

Œuf parfait, gnocchi de pommes de terre et velours de shiitakes .	14 €
Crème de panais et rillons de Touraine laqués au sésame.	14 €
Gambas flambées au whisky, crémeux de potiron et sa bisque de tête .	14 €
L'emblématique foie gras de canard poêlé aux pommes.	21 €

Les Plats

Vol au vent de courge rôtie en déclinaison et son crémeux de châtaigne.	26 €
Retour de pêche sauce vanille.	26 €
Magret de canard et foie gras sauce vigneronne.	26 €
Filet de biche aux châtaignes (sup foie gras poêlé 5€)	26 €
Filet de bœuf, façon Rossini	30 €

Tous les plats sont servis avec une garniture de saison.

Les Desserts

A commander en début de repas

Plateau de fromages de chèvre et de vache affinés	10 €
Baba façon « Irish coffee ».	10 €
L'iconique biscuit coulant au chocolat rencontre le marron.	10 €
La poire comme un crumble à la vanille.	10 €
Tartelette forêt noire entre chocolat et cerises.	10 €
Coupe de sorbet et alcool parfum au choix :	10 €

- Sorbet poire Williamine
- Sorbet citron Vodka
- Sorbet pomme Calvados
- Glace rhum raisin Rhum ambré

Menu Découverte

Entrée + Plat ou Plat + Dessert (hors soir, week-end et jours fériées) 36€

Entrée + Plat + Dessert 43€

Entrée + Plat + Plateau de Fromages + Dessert 49€

***

Les Entrées

Œuf parfait, gnocchi de pommes de terre et velours de shiitakes .
ou
Crème de panais et rillons de Touraine laqués au sésame.
ou
Gambas flambées au whisky, crémeux de potiron et sa bisque de tête.

Les Plats

Vol au vent de courge rôtie en déclinaison et son crémeux de châtaignes.
ou
Retour de pêche sauce vanille.
ou
Magret de canard et foie gras sauce vigneronne.
ou
Filet de biche aux châtaignes (sup foie gras poêlé 5€)

Tous les plats sont servis avec une garniture de saison.

***

Dessert au choix dans la carte
A commander en début de repas