

## Menu découverte – € 58

Composez votre menu dans la carte avec une entrée, un poisson ou une viande, le Sabayon chèvre & Parmigiano Reggiano **ou** un dessert parmi les plats de la carte (certains plats ne peuvent être inclus dans le menu).

**Si vous choisissez un plat avec supplément celui-ci viendra se rajouter au prix du menu.**

---

## Menu Entre Loire & Cher – € 85

Petit gris ail & persil « tradition d'aujourd'hui »

Ou

Asperges blanches de Touraine  
mousse & copeaux de chèvre

\*\*\*\*\*

Pochose d'anguille de Loire,  
fraicheur acidulée

\*\*\*\*\*

Poulette de Racan  
rôtie & en raviole,  
petit fenouil & estragon, bouillon crémé

\*\*\*\*\*

Chèvre de L'Oiselière & Brebis du Lochois, salade

\*\*\*\*\*

« Les fraises de Madeleine »  
au vin, gelée de chutney, sorbet légèrement épicé

---

## Menu coup de cœur – € 115

Asperges blanches de Touraine  
mousse & copeaux de chèvre

\*\*\*\*\*

Blanc Manger de Sandre  
caviar de Sologne, gaufre & crème de raifort

\*\*\*\*\*

Saint Pierre sauvage en bouillon,  
asperges & morilles

Ou

Conjugaison de ris et tête de veau au présent et au passé,  
jus de veau et sauce gribiche

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages affinés

\*\*\*\*\*

Dessert

à choisir en début de repas

Prix nets. TVA 10 % incluse

## Menu légumes & fruits – 41 €

Asperges blanches de Touraine, mousse & copeaux de chèvre

\*\*\*\*\*

Risotto d'épeautre Bio au Parmigiano Reggiano

\*\*\*\*\*

Gratin fraise, pomme & rhubarbe, sorbet

---

## Menu du Marché

Formule complète à 32 € : Entrée, Plat & Dessert

Formule à 27 € comprenant : Entrée & Plat ou Plat & Dessert

Servi uniquement le midi, sauf les dimanches et jours fériés.

Asperges blanches de Touraine, vinaigrette aux herbes

ou

Lisette servie tiède, mousse aux herbes & oseille

\*\*\*\*\*

Poisson du Marché

ou

Souris d'agneau confite 72 heures, jus corsé, crème d'ail & légumes nouveaux

\*\*\*\*\*

Gratin fraise, pomme & rhubarbe, sorbet

ou

Tartelette chocolat & orange sanguine

Supplément plateau de fromages affinés 16 €

---

## Menu enfant

**entrée, plat & dessert – 25 € / entrée**

**plat ou plat & dessert – 19 €**

Saumon fumé "Bio", petite salade

ou Velouté de légumes

\*\*\*\*\*

Blanc de Cabillaud, pomme purée

ou Côtelettes d'agneau aux petits légumes

\*\*\*\*\*

Moelleux au chocolat, glace vanille

ou Gratin fraise, pomme & rhubarbe, sorbet

Prix nets. TVA 10 % incluse