

◇ Artichaut fumé, pied de cochon croustillant, huile de pignon

- Asperge verte de Chambord, huîtres de Saint Vaast, café

- Maquereau, cassis, salicorne et yaourt de Spiruline

Biscuit de silure de Loire, ail noir, sucrose grillée au « lardo di Colonata »

◇ Volaille de Racan, avocat brûlé, coriandre

- Agneau confit, quinoa au citron, pulpe d'aubergine au gingembre

Sélection de fromages affinés (+18 €)

Bonbon de saint maure, semoule de chèvre, gel d'hibiscus, sobacha (+15 €)

◇ Rhubarbe confite, sorbet genièvre, biscuit amande et flocon d'avoine

- Coque ivoire, biscuit pistache, fraise et combawa

◇ 3 recettes 50 €

• 4 recettes 70 €

Les 9 recettes 115 € (servi pour l'ensemble de la table)



Le Restaurant Charles BARRIER

C'est...

Plus de 80 ans au service de la gastronomie Tourangelle,

Qui vous propose, une cuisine entièrement repensée,

Saine et moderne,

En privilégiant les produits locaux

Et certains produits d'ailleurs,

Différents pains au levain fait maison depuis 1972

Des viandes d'origine Française

Réouverture après confinement

Samedi 6 Juin

12h30 à 14h30

19h30 à 21h30

Ouvert Dimanche 7 Juin

Fête Des Mères

12h30 à 14h30



La carte des Vins C'est ...

*272 références

*9 vins au verre

*une sélection de vieux millésimes

*une collection d'eau de vie

Vouvray pétillant Domaine Vincent Carême sec 2017 34€

Bourgueil « Franc Pied » Catherine et Pierre Breton 2015 62€

Cheverny « La Haute Pinglerie » Dom Des Huards 2014 37€

Clos de Tart Domaine Mommessin 1998 560€

Alsace « Langenberg » Domaine Marcel Deïss 2007 65€

Châteauneuf-du-Pape Château Beaucastel 1995 230€

Château Margaux « 1^{er} Cru Classé 1855 » 1982 2500€

« Sélection de Vins par notre sommelier »

2 verres (12cl) 18 €

3 verres (12cl) 25 €

5 verres (12cl) 44 €

(TVA 20%, et service compris)

Couper 3,89 de chaque coter

Largeur d'un affichage 17.11

Couleur 205

153

o

Ne pas imprimer