

Emporter vos plats

.....
A commander la veille
Et à venir chercher au restaurant
à 11h30

..... LES ENTREES

- **LE SILURE DE LOIRE 8€**
En tartare, agrume/avocat/grenade
- **L'ASPERGE BLANCHE DE VEUVES 7€**
Laquée au Wasabi, silure de Loire fumé, graines de lin/ tournesol/sésame torréfiées
- **LE FOIE GRAS DE CANARD 10€**
En raviole autour de l'artichaut à l'huile arôme truffe, condiment de vinaigre

..... LES PLATS

- **LE MAQUEREAU 14€**
Rôti à la moutarde et miel, caviar d'aubergine, jus maquereaux à l'huile fumée
- **MULET DE LOIRE 14€**
En croute d'amande, pomme de terre de Noirmoutier au pistou d'ail des ours, œufs de caviar de harengs, émulsion beurre au vin de vouvray sec à la vanille
- **LE CANARD 12€**
Magret cuisson longue, crème de carottes aux épices, pomme dauphine safranée, sauce vin rouge orange safran
- **LE GIGOT D'AGNEAU 14€**
Cuisson longue en croute de pain de mie, texture d'asperges du val de Cisse, cèleri, condiment d'abricot

..... LES DESSERTS

- **LA FRAISE GARIGUETTE 7€**
En salade, crème d'avocat vanillée, éclats de meringue au poivre de Timut
- **L'ABRICOT 6€**
En tarte fine glacé au sirop de basilic, crème d'amande/pistache, caramel de lait
- **LA CERISE 7€**
Cerises confites à la verveine, financier à la pistache

Menu Découverte



Le Menu découverte (Entrée, Plat, Fromage ou Dessert)
est servi du mercredi au vendredi soir
(hors jours fériés)

24 € Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

19.90 € Entrée/plat, OU Plat/dessert (uniquement le midi hors jours fériés)

Carbonara de céleri rave/œuf poché en croustille de champignon/ brindilles de rillons « Roi rose de Touraine »

OU

Tartare de Silure de Loire agrumes/avocat/grenade



Maquereau rôti à la moutarde et miel, caviar d'aubergine, jus maquereaux à l'huile fumée

OU

Hampe de veau, tourte de courgette de « Veuves » au fromage de Brebis « Limeray », jus aux cerises/gingembre



Compotée de rhubarbe/pamplemousse/coquelicot en coque de meringue vanillée, sorbet pamplemousse coquelicot

OU

Assiette de fromages

Menu saveurs



33 € Entrée, Plat, *Fromage ou Dessert

40€ Entrée, plat, *fromage, dessert

55 € Entrée, Poisson, Viande, *fromage, Dessert
* 3 morceaux de fromages



- **L'ASPERGE BLANCHE DE VEUVES**

Laquée au Wasabi, silure de Loire fumé, graines de lin/tournesol/sésame torréfiées

- **LE PETIT POIS**

En Guacamole, tartare de légumes au citron vert

- **LE FOIE GRAS DE CANARD**

En raviole autour de l'artichaut à l'huile arôme truffe, condiment de vinaigre



- **LA LANGOUSTINE**

En croute d'amande, pomme de terre de Noirmoutier au pistou d'ail des ours, œufs de caviar de harengs, émulsion beurre au vin de vouvray sec à la vanille

- **LE CANARD**

Magret cuisson longue, crème de carottes aux épices, pomme dauphine safranée, sauce vin rouge orange safran

- **LE GIGOT D'AGNEAU**

Cuisson longue en croute de pain de mie, texture d'asperges du val de Cisse, cèleri, condiment d'abricot



Dessert : Au Choix à la Carte

Les desserts sont à commander en début de repas



Toutes nos Viandes sont d'origine Française (sauf autre précision de notre part sur place)

Signalez vos intolérances alimentaires et vos allergies lors de votre commande

A la Carte



LES ENTREES

- L'ASPERGE BLANCHE DE VEUVES 18€

Laquée au Wasabi, silure de Loire fumé, graines de lin/tournesol/sésame torréfiées

- LE PETIT POIS 18€

En Guacamole, tartare de légumes au citron vert

- LE FOIE GRAS DE CANARD 20€

En raviole autour de l'artichaut à l'huile arôme truffe, condiment de vinaigre



LES PLATS

- ASSIETTE VEGETARIENNE 14€

- LA LANGOUSTINE 25€

En croute d'amande, pomme de terre de Noirmoutier au pistou d'ail des ours, œufs de caviar de harengs, émulsion beurre au vin de vouvray sec à la vanille

- LE CANARD 25€

Magret cuisson longue, crème de carottes aux épices, pomme dauphine safranée, sauce vin rouge orange safran

- LE GIGOT D'AGNEAU 25€

Cuisson longue en croute de pain de mie, texture d'asperges du val de Cisse, cèleri, condiment d'abricot



LES DESSERTS sont à commander en début de repas

- LA FRAISE GARIGUETTE 11€

En salade, crème d'avocat vanillée, sorbet citron vert, éclats de meringue au poivre de Timut

- L'ABRICOT 11€

En tarte fine glacé au sirop de basilic, crème d'amande/pistache, sorbet abricot/miel/basilic, caramel de lait

- LE CHOCOLAT 11€

Le chocolat/café tout en texture, glace caramel

Les enfants

..... MENUS JUSQU'À 12 ANS

- 19€ Entrée, plat, dessert + 1 jus de fruits
- OU
- 16€ Plat, dessert + 1 jus de fruits

..... ENTRÉE DU JOUR

..... LES PLATS

Cheeseburger

OU

Filet de Poisson

..... LES DESSERTS

Coupe de Glaces Maison (2 boules)

OU

Moelleux au chocolat