



*Le Chef Damien PIOCHON et son équipe
vous proposent les mets suivants*



La Carte d'été



Menu-carte à 58 Euros

Menu composé d'une entrée, d'un plat, fromage ou dessert parmi les plats de la carte

ou

Menu-carte à 70 Euros

Menu composé d'une entrée, d'un plat, fromage et dessert parmi les plats de la carte

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

Vous pouvez aussi choisir « à la carte »

Nous pouvons vous proposer un accord mets et vins en fonction de votre choix de menu ; n'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos Maîtres d'Hôtel.

Les Entrées

...

LE FOIE GRAS

ballotin de foie gras, confit de nectarine au thym **23 €**



LE TOURTEAU

émietté de tourteau au citron confit, Avruga, condiment croquant et moelleux **21 €**

- prix nets -

Si vous souhaitez partager un plat de la carte à deux, un supplément de 4 Euros s'appliquera alors au prix du plat choisi. Cependant, notre menu-carte ne peut être partagé.

Les Plats

...

LE MAIGRE

rôti, l'artichaut en barigoule, l'olive noire en fine purée **31 €**



LA NOIX DE VEAU

Coulis de tomate basilic, tombée de jeunes pousses d'épinard, cuit-cru de fenouil **30 €**

Origine de nos viandes : France – UE

- prix nets –

Si vous prenez un plat en direct, le temps de préparation sera allongé. Veuillez nous en excuser.

Les Fromages

...

Mesclun, assortiment de fromages affinés par « la famille Raimbault » 12 €

Les Desserts

...

FRAISES DU MOMENT

crème de ricotta à la mandarine, fraîcheur basilic-citron vert 12 €



CHOCOLAT EN 3 FAÇONS,

suprême de Carambar et cacahuètes grillées 12 €

*Si par hasard un plat manquait à la carte, ne nous en veuillez pas,
c'est qu'il y a une raison valable pour ne pas vous le servir momentanément.*

La formule Pressoir

Valable au **déjeuner** uniquement

MENU-PRESSOIR A 37 EUROS (2 plats incluant 2 verres de vin et un café)

MENU-PRESSOIR A 43 EUROS (3 plats incluant 2 verres de vin et un café)

Valable au **déjeuner** et au **dîner**

MENU-PRESSOIR A 32 EUROS (2 plats hors boissons)

MENU-PRESSOIR A 38 EUROS (3 plats hors boissons)

Les Entrées

TARTARE ET GASPACHO DE CONCOMBRE

à l'estragon et haddock fumé, bruschetta de faisselle de Monsieur Deschamp **13 €**

☪☪

TATAKI DE BOEUF

en marinade asiatique, légumes croquants, mousseline de carotte au sésame torréfié **13 €**

Les Plats

GAMBAS SAUTEES AU SATAY

capellini de courgette et bouillon de tête corsé **21 €**

☪☪

RILLONS MAISON

glacés au jus, petits pois en deux texture **21 €**

Les Desserts

L'ABRICOT

brochette tiédie au miel de Touraine, crème de pralin-citronnelle **10 €**

☪☪

TRUFFE GLACEE

à la fleur de thym, ganache fondue, croustille framboise **10 €**

Menu Enfants

(jusqu'à 12 ans)

Plat principal **16 Euros**

Entrée et Plat ou Plat principal + dessert **19 Euros**

Entrée + plat principal + dessert **22 Euros**

Les Entrées

TERRINE DU MOMENT



SAUMON FUMÉ AU CHÂTEAU

Les Plats

LINGUINE BOLOGNAISE



STEACK HACHÉ

pommes de terre sautées

Les Desserts

PETIT SABLE AUX FRAISES GLACE VANILLE



TRILOGIE CHOCOLAT-CARAMEL

- prix nets -