

Menu 28,00 € 

Vol au Vent façon Tourangelle

Ou

Mousseline de Sandre aux Ecrevisses accompagnée de son Beurre Blanc

Ou

Carrousel de Foies Gras fait Maison et ses Petits Pains

Compotée d'Oignons et Confiture de Figs

Dos de Cabillaud en Croûte de Sésame au Beurre de Yuzu

Purée aux deux Pommes de Terre et Légumes glacés

Ou

Magret de Canard au Cassis et aux Poires

Ecrasé de Pomme de Terre sur lit de Pleurotes

Dessert du Jour au Choix ou Assiette de Fromages Fermiers

ou Ronde de desserts (supplément 3€)

Formule du Midi 

(Du mardi au Vendredi Hors jour Férié)

Terrine du Chef Ou Entrée du Jour

Cocotte du Jour Ou Pièce du Boucher

Île Flottante, Île Créole, Crème Brulée, Clafoutis, Assiette de Fromages

Café Gourmand Supplément 2€

Entrée + Plat + Dessert : 16€

Entrée + Plat : 13,50€ Ou Plat + Dessert: 13,50€

Plat du Jour: 10,50€

Plat du Jour Café Gourmand : 15€

*Tous nos plats sont réalisés à partir de produits bruts
Prix nets service compris*

Menu 34 €



Assiette Maraîchine

Fricassée de Cuisses de Grenouille et Tronçons d'Anguille en Persillade

Ou

Saint Jacques à la Crème de Chorizo

Sur Brunoise de Légumes

Souris d'Agneau Confit au Thym à la Crème d'Ail

sur une Purée de Mojettes et Légumes Glacés

Ou

Bourride de Lotte et sa corolle de Pommes de terre et Petits Légumes Glacés

Desserts du Jour au Choix ou Assiette de Fromages Fermiers

ou Ronde de desserts (supplément 3 €)

Menu 23 €



Cassolette de St Jacques et Rillauds aux Pleurotes

Parfumée à la Fève de Tonka

Ou

Tartare aux 2 Saumons et Fenouil Crème Fouettée Béarnaise

Parmentier de Joue de Boeuf Façon Bourguignon

Ou

Médailon de Thon Rouge à la Piperade

Accompagné de Riz Noir

Ou

Pour les amateurs

Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison

Desserts du Jour au Choix ou Assiette de Fromages Fermiers

ou Ronde de desserts (supplément 3 €)

Nos Entrées

<i>Foie Gras au Layon sur Pain Irlandais</i>	<i>9,50€</i>
<i>Pressé de Foie Gras au Jarret de Porc</i>	<i>9,00€</i>
<i>Carrousel de Foie Gras</i>	<i>13,50€</i>
<i>Saumon Fumé par Nos Soins et sa Crème Béarnaise</i>	<i>9,00€</i>
<i>Tartare aux deux Saumons</i>	<i>9,50€</i>
<i>Vol au Vent à la Tourangelle</i>	<i>13,00€</i>
<i>Assiette Maraichine Cuisses de Grenouilles et Tronçon d'Anguilles</i>	<i>16,00€</i>
<i>Cassolette de Saint Jacques et Rillauds aux Pleurotes</i>	<i>10,50€</i>
<i>St Jacques à la Crème de Chorizo</i>	<i>14,00€</i>
<i>Mousseline de Sandre aux Ecrevisses et Beurre Blanc</i>	<i>11,50 €</i>

Nos Viandes

<i>Magret de Canard au Cassis et aux Poires</i>	<i>14,60€</i>
<i>Souris d'Agneau Confite à la Crème d'Ail</i>	<i>16,50€</i>
<i>Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison</i>	<i>12,00€</i>
<i>Filet de Boeuf Français Beurre de Champigny</i>	<i>18,50€</i>
<i>Parmentier de Joue de Boeuf Façon Bourguignon</i>	<i>11,50€</i>

Nos Poissons

<i>Médaille de Thon à la Piperade</i>	<i>12,00€</i>
<i>Bourride de Lotte</i>	<i>15,00€</i>
<i>Dos de Cabillaud en Croûte de Sésame au Beurre de Yuzu</i>	<i>14,00€</i>