

MENU CARTE

Cuisine de saison faite « maison »
Seasonal « home made » food

ENTREES (8.00€)

Terrine de la mer aux petits légumes, salade d'endives aux noix

Asperges du village au lard fumé, vinaigrette façon gribiche aux câpres

Brique de chèvre chaud au basilic et sa salade printanière

PLATS (17.50€)

Poisson du moment (selon arrivage) et ses accras de légumes, sauce verte

Suprême de poulet au chorizo ibérique de Bellota, mille-feuille de p. de terre et endive braisée

Mignon de porc de Touraine sauce échalote et son flan de légumes, navets et betteraves poêlés

Risotto aux pleurotes, carottes et parmesan

FROMAGES (7.50€)

(A demander lors de la prise de commande SVP)

Assiette de fromages affinés, mesclun à l'huile de noix

Sucettes de chèvre frais du village « Le Vazereau », mesclun à l'huile de noix

DESSERTS (7.50€)

Riz au lait aux raisins secs, coulis fruits rouges

Brownie et sa mousse caramel

Feuilleté citron meringué

MENU ENFANT (1 plat + 1 glace) 11.50€

PRIX NETS