

Fruits de mer

Les Fines de Claires

La plus connue des huîtres du pays de Marennes, la Fine de Claires est affinée dans des parcs appelés « Claires » pendant un à deux mois, ce qui leur permet de protéger sa croissance et d'acquérir une belle couleur

6 Fines de Claires n° 2	18,30€
6 Fines de Claires n° 3	15,30€

Les Spéciales Gillardeau

Les spéciales Gillardeau sont sélectionnées avec le plus grand soin, elles doivent présenter une forme régulière, une rondeur et une épaisseur particulière.

Elles acquièrent leur goût inimitable à l'issue de multiples manipulations en parcs et leur passage en claires.

Caractérisées par un remarquable équilibre entre douceur et salinité, moelleuses et croquantes à la fois, longues en bouche, elles ne peuvent que satisfaire les plus exigeants des connaisseurs.

6 Spéciales Gillardeau n° 2	27,00€
6 Spéciales Gillardeau n° 3	24,00€

6 Plates de Bretagne n°2	23,10€
--------------------------	--------

Bulots	Crevettes grises	Crevettes roses
7,60€	7,60€	11,20€

Entrées

Escargots de Bourgogne, beurre fin à l'ail

par 6 8,00€

par 12 15,50€

Velouté de légumes, brunoise croquante 9,90€

Salade de lentilles vertes du Berry "Label rouge",
croustillant de lard, vinaigrette à l'échalote 8,40€

Terrine de pot au feu,
jus réduit au Chinon 9,00€

Pâté en croûte,
au foie gras et trompettes de la mort 11,00€

Œufs cocotte, chiffonnade de saumon fumé 11,20€

Saumon d'Ecosse label rouge,
mariné façon Gravlax 13,20€

Rillons de Vouvray "Maison Hardouin" servis tièdes,
lentilles vertes du Berry 14,20€

Terrine de foie gras de canard maison,
poire tapée "reines de Touraine" 17,80€

Saumon sauvage fumé de la Baltique,
pain de campagne grillé 19,30€

Salade de homard,
macédoine de légumes, émulsion d'herbes 22,40€

Spécial végétarien

Cocotte de légumes du moment 12,00€

Assiette d'épinards frais 8,50€

Si vous avez un impératif horaire pour votre repas, signalez-le afin que nous puissions vous donner entière satisfaction.

Chef de cuisine : Philippe Baillergeant

Poissons

Haddock poché à l'anglaise, beurre blanc,
pommes de terre grenaille, œuf poché 18,80€

Filet de daurade royale poêlé,
mouseline de panais, velouté de légumes 22,00€

Quenelle de brochet,
sauce crustacés et duxelles de champignons 19,30€

Navarin de Saint-Jacques,
risotto et crème de moule 25,40€

Sole Belle meunière ou sèche
pommes à l'Anglaise 33,50€

Selon arrivage (pour 1 personne) :

Turbotin sauvage grillé entier, épinards frais
sauce Hollandaise 33,50€

Viandes

Tous les jeudis
Géline de Touraine sauce aux morilles, riz pilaf
22,30€

Tartare de bœuf "Charolais",
pommes frites et salade verte 16,80€

Andouillette AAAAA "Maison Thierry" rôtie,
sauce moutarde, pommes purée 18,80€

Tête de veau servie en cocotte,
sauce gribiche ou ravigote 18,80€

Joue de bœuf braisée au Chinon 19,80€

Rognon de veau poêlé,
sauce au Porto, pommes grenailles rissoles 21,00€

Magret de canard "Ferme de la croix d'Aval" rôti,
gratin de macaroni aux épinards frais, jus réduit 21,30€

Côte de veau rôtie façon "Au petit riche"
pommes purée maison, jus de veau 28,40€

Filet de bœuf "Salers" poêlé, sauce au poivre
gratin de macaroni aux épinards frais 31,50€

Dégustation d'huîtres

37,60€

4 Gillardeau n° 2

4 Fines de claires n° 2

4 Plates de Bretagne n° 2

Assiette de la mer

27,40€

3 Fines de claires n°3

3 Plates Bretagne n°2

3 Gillardeau n° 3

Bulots, crevettes roses
et grises

*Selon les arrivages nous pourrions vous proposer,
des oursins, des langoustines, des praires.*

Menu enfant*, (jusqu'à 12 ans) **13,80€**
Terrine maison, filet de bar ou steak haché, dessert, soda

Menus et formules

Au déjeuner uniquement
Entrée/plat ou Plat/dessert 22,80€
(Hors boissons)

Au déjeuner et au dîner

“AU PETIT RICHE” 29,20€
Entrée, plat et dessert (Hors boissons)

“ROSSINI” 35,50€
Entrée, plat et dessert
25cl de vin du val de Loire (rouge ou blanc)
½ eau minérale, café ou infusion

Composition des menus et formules

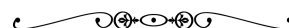
6 fines de claires n°4
ou
6 escargots de Bourgogne
ou
Terrine de pot au feu
ou
Salade de lentilles vertes du Berry

Tête de veau en cocotte, sauce gribiche ou ravigote
ou
Quenelle de brochet, sauce crustacés
ou
Joue de bœuf braisée au Chinon
ou
Haddock poché à l'Anglaise

Dessert au choix à la carte

Fromages

10,20€

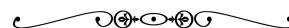


Plateau de fromages AOC,
affinés par Thierry Avisse

Desserts

(Fabrication maison)

8,70€



Nougat glacé, coulis de framboise

Miroir poire caramel

Macaron au chocolat, éclats de fève de cacao

Baba au rhum et chantilly

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Tarte tiède aux pommes, glace vanille

Salade d'agrumes et son sorbet

Café gourmand (3 pièces) 7.70€

Coupe de sorbets et de glaces

Les sorbets : framboise, citron et pêche de vigne

Les glaces : mokalina, vanille, chocolat
et caramel beurre salé

Un jour, un dessert

Lundi Tartelette au citron
Mardi Pomme au four, glace caramel
Mercredi Eclair au chocolat
Jeudi Millefeuille à la vanille
Vendredi Paris-Brest
Le week end Tarte Bourdaloue aux poires

*Selon arrivage et pour une garantie de fraîcheur
irréprochable, certains plats ou desserts peuvent
manquer à la carte*

Prix nets - taxes et services inclus - 15% sur le HT