

Huîtres et coquillages

Fines de Claires n°2

Fines de Claires n°3

Fines de Claires n°4

Spéciales Gillardeau n°2

Spéciales Gillardeau n°3

Huîtres de Bretagne n°3

Plates de Belon n°2

Bulots

Crevettes roses

Crevettes grises

Assiette de la mer

(3 fines de claires n°3, 3 plates de Belon n°2, 3 Bretonnes n°3, bulots, crevettes roses et grises)

Dégustation d'huîtres

(3 fines de claires n°2, 3 spéciales Gillardeau n°2, 3 plates de belon n°2, 3 Bretonnes n°3)

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

Entrées

Plats traditionnels “ Au Petit Riche ”

Lentilles label rouge du Berry, croustillant de lard

Cassolette d'escargots, à la crème d'ail

**Rillons de Vouvray “ Maison Hardouin ” tièdes
lentilles vertes du Berry et petits lardons**

Foie gras de canard, poire tapée “ reines de Touraine”

Cœur de sucrine et tomates, huile d'olive citron

Soupe de poisson, rouille “ Maison ”,
croûtons aillés et fromage râpé

Pressé de queue de bœuf en vinaigrette d'agrumes

Pâté en croûte “ tradition” , au foie gras et trompettes

Boudin noir artisanal, mogettes Vendéennes

Saumon mariné, tranché mi-épais, sauce gravlax

Marmite d'écrevisses, petits légumes

Filets d'anguille fumés, méli mélo de salades

Saumon fumé sauvage de la Baltique "Moulin du couvent"

Spécial végétarien

Cocotte de légumes du moment

Assiette de haricots verts sautés minute au beurre

Poissons

Plats traditionnels "Au Petit Riche"

Haddock poché étuvée de choux au lard, beurre blanc

Filet de sandre rôti, fondue de poireaux, beurre citronné

Sole belle meunière ou sèche, pommes à l'Anglaise

Filet de bar, fondue et velouté de fenouil

Noix de Saint Jacques en bouillon fruité, petits légumes

Selon arrivage (pour 1 ou 2 personnes) :

**Turbotin sauvage, Saint Pierre, Bar de ligne,
huile vierge, pommes à l'Anglaise et haricots verts**

Viandes

Plats traditionnels " Au Petit Riche "

Tartare de bœuf " Charolais" (préparé selon votre goût), frites et salade

Tête de veau en cocotte, ravigote ou sauce gribiche

Côte de veau " Au Petit Riche" rôtie à l'ancienne, pommes purée

Tous les jeudis

**Poularde du Poitou “ Moulin du Couvent” aux morilles, pochée au Sauvignon,
garniture du jour**

Andouillette AAAAA “ Maison Thierry ”, rôtie sauce moutarde à l’ancienne et pommes
frites

Souris d’agneau confite, mogettes Vendéennes

Rognon de veau au porto, gratin de pommes de terre

Filet de canard poêlé, risotto, duxelles de champignon

Carré d’agneau rôti au thym, gratin de pommes de terre

Filet de bœuf “ Charolais ”, sauce au poivre, haricots verts et frites

Toutes nos viandes bovines sont d’origine Française

Selon arrivage et pour une garantie de fraîcheur,
certains plats peuvent manquer temporairement.

Fromages

Fromages AOC affinés “ Thierry Avisse”

Desserts

(fabrication maison)

Charlotte chocolat orange

Tarte Bourdaloue aux poires

Millefeuilles à la vanille Bourbon

Nougat glacé au coulis de framboises

Ile flottante, noix de pécan caramélisées

Les grands classiques “Au Petit Riche”

Baba au rhum et chantilly

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Les sorbets

Framboise
Citron
Pêche de vigne

Les glaces

Mokalina
Vanille
Chocolat

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable,
certains desserts peuvent manquer à la carte*

Les menus

Menu enfant, (jusqu'à 12 ans)

Terrine maison, sandre ou steack haché, dessert, soda

Au déjeuner uniquement

**Entrée et plat ou plat et dessert
(hors boissons)**

A choisir dans le menu " Au petit riche "

Menu " Au petit riche "
(Hors boissons)

Soupe de poisson

ou

Pressé de queue de bœuf en vinaigrette d'agrumes

ou

6 fines de Claires n°4

ou

Lentilles label rouge du Berry, croustillant de lard

Filet de sandre, fondue de poireaux, beurre citronné

ou

Filet de canard, risotto et duxelles de champignons

ou

Tête de veau en cocotte, ravigote ou sauce gribiche

ou

Andouillette AAAAA, Maison Thierry, sauce moutarde et frites

Desserts au choix de la carte

**Menu “ L’après spectacle ”
(boissons comprises)
Tous les soirs à partir de 22H30**

Une flûte de bienvenue

**une entrée, un plat, un dessert,
à choisir dans le menu “ Au petit riche ”**

**25 cl de vin de Loire (Bourgueil ou Vouvray)
½ eau minérale (plate ou gazeuse)
café, thé ou infusion**

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

Chef de cuisine : Philippe Baillergeant