MENUS SALONS

MENU A 60€

ENTREES
Salade de lentilles vertes du Berry label rouge et lard fumé

Crème de mais froide

Oeufs bio mimosa au Chorizo

PLATS
Truite du moulin du couvent, petits pois frais et en purée

Veau à la sauce poisson, comme un Vitello Tonnato

Cocotte de risotto d'épeautre au mascarpone, mélange de légumes colorés

DESSERTS
Baba moelleux au rhum, chantilly

Tarte chocolat praliné

Chouquette à la crème légère et sauce au chocolat

Pavlova aux fruits rouges

BOISSONS
1 bouteille de vin pour 3 personnes

Touraine blanc « Pointe d'agrume »

Et

Bourgueil rouge Delaunay

Café / eau minérale

MENU A 76€

1 flûte de champagne

ENTREES
Salade de lentilles vertes du Berry label rouge et lard fumé

Betteraves rôties, yaourt épicé et chèvre cendré de Touraine

Jeunes poireaux en vinaigrette

Foie gras de canard, poire tapée, pain de campagne grillé

Oeufs bio mimosa au Chorizo

PLATS
Filet de sandre français en matelote, sauce au vin de Bourgueil et vinaigre de Xeres, dés de lard

Magret de canard de Haute-Loire, légumes cabossés printaniers, sauce bigarade

Veau à la sauce poisson comme un Vitello Tonnato

Filet de boeuf, sauce au foie gras, mille-feuille de pomme de terre snacké

Cocotte de risotto d'épeautre au mascarpone, mélange de légumes colorés

DESSERTS
Baba moelleux au rhum, chantilly

Tarte chocolat praliné

Chouquette à la crème légère et sauce au chocolat

Pavlova aux fruits rouges

BOISSONS
Pouilly fumé, Terres de Caillottes "FX Bard" Et Saumur Champigny Château de Villeneuve

Café / eau minérale