

MENUS SALONS

MENU A 60€

ENTREES

Salade de lentilles vertes du Berry Label Rouge, lard fumé

Terrine de campagne maison, cornichon et salade verte

Oeufs bio mimosa, radis et salade

PLATS

Filet de bar, ratatouille tiède à la provençale

Salade César, poulet au citron

Tartare de betteraves, pointe de fromage frais aux herbes

DESSERTS

Baba moelleux au rhum, chantilly

Traditionnel Chou à la crème

Mousse au chocolat

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 3 personnes

Touraine blanc « Pointe d'agrumes »

Et

Bourgueil rouge Delaunay

Café / eau minérale

MENU A 76€

1 flûte de champagne

ENTREES

Foie gras de canard, pain de campagne grillé

Ceviche de Daurade Bio, nage verte

Oeufs bio mimosa, radis et salade

Salade de lentilles vertes du Berry Label Rouge, lard fumé

PLATS

Filet de bar, ratatouille tiède à la provençale

Salade César, poulet au citron

Filet de boeuf, sauce au vin de Loire, mille-feuille de pomme de terre snaché

Côte de cochon fermier, champignons du clos de roi

Tartare de betteraves, pointe de fromage frais aux herbes

DESSERTS

Baba moelleux au rhum, chantilly

Traditionnel Chou à la crème

Mousse au chocolat

Fontainebleau granola maison, miel et framboises

BOISSONS

Pouilly fumé, Terres de Cailottes "FX Bard" Et Chinon

La petite timonerie "FX Bard" 2022

Café / eau minérale

MENU SALON

MENU GOURMAND A 98€

(1 coupe de champagne par personne / 2 pièce salée par personne)

ENTREES

Foie gras de canard, pain de campagne grillé

Ceviche de Daurade Bio, nage verte

Oeufs bio mimosa, radis et salades

Salade de lentilles vertes du Berry Label Rouge, lard fumé

PLATS

Filet de bar, ratatouille tiède à la provençale

Salade César, poulet au citron

Filet de boeuf, sauce au vin rouge de Loire, mille-feuille de pommes de terre snacké

Côte de cochon fermier, champignons du clos roi

Tartare de betteraves, pointe de fromage frais aux herbes

FROMAGES

Assiette de fromages, chutney aux pommes, Chèvres affinés du Val de Loire et autres suggestions

DESSERTS

Baba au rhum, chantilly

Traditionnel Chou à la crème

Mousse au chocolat

Fontainebeau granola maison, miel et framboises

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 3 personnes

Touraine blanc « Pointe d'agrume » Et Bourgueil rouge Delaunay

Café / eau minérale