

MENUS SALONS

MENU A 60€

ENTREES

Betteraves comme un tartare en trompe l'oeil,
fromage fouetté aux herbes fraîches

Blancs de poireaux, sauce légèrement acidulée,
noisettes torréfiées

Velouté de potimaron, et fromage bleu fondant

Terrine de sanglier, cornichons et petite salade du
maraîcher

PLATS

Filet de bar, fondue de poireaux, sauce citronnée au
fumet de poisson

Blanquette de veau, garniture traditionnelle

Risotto d'épeautre aux légumes de saison,
champignons des bois, courge et poireaux

DESSERTS

Baba moelleux au rhum ambré, chantilly

Ile flottante, crème anglaise

Mousse au chocolat

Paris-Brest, craquelin

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, chutney pommes poires, toast de
pain de campagne

Betteraves comme un tartare en trompe l'oeil,
fromage fouetté aux herbes fraîches

Blancs de poireaux, sauce légèrement acidulée,
noisettes torréfiées

Salade de lentilles vertes du Berry Label Rouge, dés
de lard

Hareng mariné, pommes de terre, carottes et oignons

PLATS

Filet de bar, fondue de poireaux, sauce citronnée au
fumet de poisson

Confit de canard de plein air, pommes sarladaises

Filet de bœuf et sa moelle, mille-feuille de pomme de
terre, grosse échalote confite au sauce au vin rouge de
Loire

Blanquette de veau, garniture traditionnelle

Risotto d'épeautre aux légumes de saison,
champignons des bois, courge et poireaux

DESSERTS

Baba moelleux au rhum ambré, chantilly

Ile flottante, crème anglaise

Mousse au chocolat

Paris-Brest, craquelin

Les soeurs Tatin modernes, ganache au chocolat
blanc et feuilleté croustillant

BOISSONS

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

La petite timonerie "FX Bard" 2022

Café / eau minérale

MENU SALON

MENU GOURMAND A 98€

(Coupe de champagne et ses gougères)

ENTREES

Foie gras de canard, chutney pommes poires, toast de pain de campagne
Betteraves comme un tartare en trompe l'oeil, fromage fouetté aux herbes fraîches
Blancs de poireaux, sauce légèrement acidulée, noisettes torréfiées
Paté en croûte, pickles
Salade de lentilles vertes du Berry, dés de lard
Hareng mariné, pommes de terre, carottes et oignons

PLATS

Filet de bar, fondue de poireaux, sauce citronnée au fumet de poisson
Confit de canard de plein air, pommes sarladaises
Filet de bœuf et sa moelle, mille-feuille de pomme de terre, grosse échalote confite et sauce au vin rouge de Loire
Filet mignon de porc bardé, sauce moutarde à l'ancienne, poêlée de légumes d'automne et purée de panais
Blanquette de veau, garniture traditionnelle
Risotto d'épeautre aux légumes de saison, champignons des bois, courge et poireaux

FROMAGES

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

DESSERTS

Baba au rhum ambré, chantilly
Ile flottante, crème anglaise
Mousse au chocolat
Paris-Brest, chou craquelin
Les soeurs Tatin modernes, ganache au chocolat blanc et feuilleté croustillant

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 3 personnes
Sancerre Blanc et St Nicolas de Bourgueil Rouge
Eaux minérales plate et gazeuse
Café