

MENUS SALONS

MENU A 61€

ENTREES

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

Blancs de poireaux, sauce légèrement acidulée, noisettes torréfiées

Terrine de sanglier, cornichons et petite salade du maraîche

PLATS

Sauté de veau fermier Marengo, carottes et pommes de terres

Confit de canard de plein air, pommes sarladaises

Risotto d'épeautre aux légumes de saison, champignons du Clos du Roi, 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'agrumé »

Et

Bourgueil rouge Delaunay

Café / eau minérale

MENU A 77€

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

Belle côte de cochon sur paille, champignons du clos du roi

Sauté de veau fermier Marengo, carottes et pommes de terre

Risotto d'épeautre aux légumes de saison, champignons du Clos du Roi, courge et poireaux

DESSERTS

Baba moelleux au rhum ambré, chantilly

Ile flottante, crème anglaise

Mousse au chocolat

Paris-Brest, craquelin

Entremet aux poires d'Anjou

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€

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

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, millefeuille de pommes de terre, grosse échalote confite et sauce au vin rouge de Loire
Belle côte de cochon sur paille, champignons du clos du roi
Sauté de veau fermier Marengo, carottes et pommes de terre
Risotto d'épeautre aux légumes de saison, champignons du Clos du Roi, courge et poireaux

FROMAGES

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

DESSERTS

Baba moelleux au rhum ambré, chantilly
Île flottante, crème anglaise
Mousse au chocolat
Paris-Brest, craquelin
Entremet aux poires d'Anjou

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 3 personnes
Touraine blanc « Pointe d'agrumé » Et Bourgueil rouge Delaunay
Café / eau minérale