

# 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'agrumes »

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  
Ile 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'agrumes » Et Bourgueil rouge Delaunay

Café / eau minérale