

MENUS SALONS

MENU A 61€

ENTREES

Céleri remoulade, oeuf bio mimosa, pousses de céleri branche

Blancs de poireaux vinaigrette, sauce légèrement acidulée aux éclats de noisettes

Saucisson brioché comme à Lyon, petite salade verte

PLATS

Suprême de volaille fermière, légumes roties et jus de volaille crémé

Confit de canard de plein air, pommes sarladaises

Langues d'oiseau à la fourme d'Ambert, légumes de saison rôties

DESSERTS

Baba moelleux au rhum ambré, chantilly

Ile flottante, crème anglaise

Mousse au chocolat

Eclair pistache, 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

Céleri remoulade, oeuf bio mimosa, pousses de céleri branche

Blancs de poireaux vinaigrette, sauce légèrement acidulée aux éclats de noisettes

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

Hareng mariné, pommes de terre, carottes et oignons

PLATS

Filet de bar, étuvé d'épeautre, pesto d'herbes fraîches

Confit de canard de plein air, pommes sarladaises

Suprême de volaille fermière, légumes roties et jus de volaille crémé

Sauté de veau fermier Marengo, tagliatelles fraîches

Langues d'oiseau à la fourme d'Ambert, légumes de saison rôties

DESSERTS

Baba moelleux au rhum ambré, chantilly

Ile flottante, crème anglaise

Mousse au chocolat

Eclair pistache, craquelin

BOISSONS

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

La petite timonerie "FX Barc" 2022

Café / eau minérale

MENU SALON

MENU GOURMAND A 98€

(1 coupe de champagne par personne / 2 pièces salées par personne)

ENTREES

Foie gras de canard, chutney pommes poires, toast de pain de campagne
Céleri remoulade, oeuf bio mimosa, pousses de céleri branche
Blancs de poireaux vinaigrette, sauce légèrement acidulée aux éclats de noisettes
Salade de lentilles vertes du Berry Label Rouge, dés de lard
Hareng mariné, pommes de terre, carottes et oignons

PLATS

Filet de bar, étuvé d'épeautre, pesto d'herbes fraîches
Confit de canard de plein air, pommes sarladaises
Filet de bœuf, jus corsé, mille feuille de pomme de terre, échalote confite
Suprême de volaille fermière, légumes roties et jus de volaille crémé
Sauté de veau fermier Marengo, tagliatelles fraîches
Langues d'oiseau à la fourme d'Ambert, légumes de saison rôties

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
Eclair pistache, craquelin
Tarte citron meringuée

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 3 personnes

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

Café / eau minérale