MENUS SALONS

MENU A 61€

ENTREES

Saucisson brioché comme à Lyon, mesclun et sauce au vin de Loire

Salade de lentilles label rouge, poitrine fumée

Terrine maison, salade verte

PLATS

Merlu de ligne breton, sauce Billy By, fondue de poireaux, moules, vin blanc et crème fraiche

Confit de canard de plein air, pommes persillées

Risotto de céleri, parmesan et réduction de pluches

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'agrume »

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

Salade de lentilles label rouge, poitrine fumée

Oeuf bio en meurette au vin de Bourgueil, lardons, champignons, oignons grelots et croutons

Blancs de poireaux vinaigrette, sauce acidulée aux éclats de noisettes

PLATS

Merlu de ligne breton, sauce Billi By, fondue de poireaux, moules, vin blanc et crème fraiche

Confit de canard de plein air, pommes persillées

Fricassée de volaille fermière, butternut rôtis et sauce champignons

Risotto de céleri, parmesan et réduction de pluches

DESSERTS

Baba moelleux au rhum ambré, chantilly

Ile flottante, crème anglaise

Mousse au chocolat

Paris brest, 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
Gravlax de truite de Normandie

Salade de lentilles label rouge, poitrine fumée
Oeuf bio en meurette au vin de Bourgueil, lardons, champignons, oignons grelots et croutons
Blancs de poireaux vinaigrette, sauce acidulée aux éclats de noisettes

PLATS

Merlu de ligne breton, sauce Billi By, fondue de poireaux, moules, vin blanc et crème fraiche
Confit de canard de plein air, pommes sautées à l'ail persillées
Fricassée de volaille fermière, butternut rôtis et sauce champignons
Filet de bœuf, sauce au poivre, mille-feuilles de pommes de terres
Risotto de céleri, parmesan et réduction de pluches

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
Tartelette aux poires, ganache de chocolat blanc

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 3 personnes

Sancerre blanc Et Selection de vin rouge de Bordeaux

Café / eau minérale