

# MENUS SALONS

## MENU A 60€

### ENTREES

Salade de lentilles vertes du Berry Label Rouge, lard fumé

Terrine de campagne maison, cornichon et salade verte

Oeuf bio mimosa, salade frisée et radis

### PLATS

Filet de bar, embeurrée de chou vert, jus de rôti acidulé

Suprême de volaille fermière, purée de pommes de terre et jus de volaille

Paleron de boeuf confit, carottes caramélisées

Risotto d'épeautre au mascarpone, lié au parmesan, mélange de légumes de saison

### DESSERTS

Baba moelleux au rhum, chantilly

Riz au lait, sauce caramel et riz soufflé caramélisé

Tarte agrumes meringuée

### 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, pain de campagne grillé

Oeuf bio mimosa, salade frisée et radis

Salade de betteraves, crème épicée et brisures de fromage de chèvre de Loire

Salade de lentilles vertes du Berry Label Rouge, lard fumé

### PLATS

Filet de bar, embeurrée de chou vert, jus de rôti acidulé

Suprême de volaille fermière, purée de pommes de terre et jus de volaille

Filet de boeuf, jus corse, mille-feuille de pomme de terre croustillant, échalote confite

Sauté de veau Marengo

Risotto d'épeautre au mascarpone, lié au parmesan, mélange de légumes de saison

### DESSERTS

Baba moelleux au rhum, chantilly

Riz au lait, sauce caramel et riz soufflé caramélisé

Tarte agrumes meringuée

Carrément choc, fine pointe de praliné

### BOISSONS

Pouilly fumé, Terres de Caillasses "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, pain de campagne grillé

Oeuf bio mimosa, salade frisée et radis

Salade de betteraves, crème épicée et brisures de fromage de chèvre de Loire

Salade de lentilles vertes du Berry Label Rouge, lard fumé

### PLATS

Filet de bar, embeurrée de chou vert, jus de rôti acidulé

Suprême de volaille fermière, purée de pommes de terre et jus de volaille

Filet de boeuf, jus corsé, mille-feuille de pommes de terre croustillant, échalote confite

Paleron de boeuf confit, carottes caramélisées

Sauté de veau Marengo

Risotto d'épeautre au mascarpone, lié au parmesan, mélange de légumes de saison

### FROMAGES

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

### DESSERTS

Baba au rhum, chantilly

Riz au lait, sauce caramel et riz soufflé caramélisé

Tarte agrumes meringuée

Carrément choc, fine pointe de praliné

### BOISSONS

1 bouteille de vin pour 3 personnes

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

Café / eau minérale