

MENUS SALONS

MENU A 60€

ENTREES

Salade de lentilles vertes du Berry Label Rouge, lard fumé

Terrine de campagne maison, cornichon et salade verte

Salade de betteraves, fromage de chèvre de Loire

PLATS

Filet de bar, purée de chou-fleur et sauce vierge

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

Boudin noir de Christian Parra, purée et sauce au Porto

Tartare d'un mélange de légumes de saison

DESSERTS

Baba moelleux au rhum, chantilly

Traditionnel Chou à la crème

Mousse au chocolat

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

Ceviche de Daurade Bio, nage verte

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, purée de chou-fleur et sauce vierge

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

Filet de bœuf, sauce au poivre, mille-feuille de pomme de terre snaché

Boudin noir de Christian Parra, purée et sauce au Porto

Tartare d'un mélange de légumes de saison

DESSERTS

Baba moelleux au rhum, chantilly

Traditionnel Chou à la crème

Mousse au chocolat

Finger fraise et pistache

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, pain de campagne grillé

Ceviche de Daurade Bio, nage verte

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, purée de chou-fleur et sauce vierge

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

Filet de boeuf, sauce au poivre, mille-feuille de pommes de terre snacké

Boudin noir de Christian Parra, purée et sauce porto

Tartare d'un 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

Traditionnel Chou à la crème

Mousse au chocolat

Finger Fraise et pistache

Tartelette Rhubarbe

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 3 personnes

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

Café / eau minérale