

# NOS MENUS

MENU INSTANT 46€ : ENTREE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

MENU SENSATION 56€ : ENTREE, PLAT, FROMAGE & DESSERT

## NOS ENTRÉES

Langoustines rôties, fines feuilles de pied de porc  
panées aux herbes, bisque de langoustine

Gnocchi aux truffes, velouté de parmesan,  
rillons de Touraine

Asperges rôties, saumon fumé maison, condiment  
Kalamansi, écrevisses

Aiguillette de canard marinées au yuzu et sauce soja  
magret fumé

## NOS PLATS

Suprême de Volaille aux morilles et  
Côteaux du Layon

Noix de saint jacques rôties, compotée  
d'endives caramélisées et baies de batak,  
sauce oseille et Noilly prat

Filet de veau au lard paysan et baies de  
Timur, embeurré de chou et shiitaké

Filet de Barbue, asperge et rhubarbe,  
Sauce corail

## NOS DESSERTS

Assiettes de fromages affinés

Dome fraise et insert croustillant, ganache montée  
à la rose, fraise gariguette et sorbet fraise et rose

Streuzel citron vert, crèmeux Kalamansi, siphon  
citron, ganache montée yuzu, crèmeux chocolat et  
sorbet citron

Mousse passion, siphon coco, meringue passion,  
biscuit coco et sorbet coco

TOUS NOS PLATS SONT FAIT  
MAISON



# OUR MENU

MENU INSTANT 46€ : STARTER, MAIN, CHEESE OR DESSERT  
MENU SENSATION 56€ : STARTER, MAIN, CHEESE AND DESSERT

## STARTERS

Roasted langoustines, fine pork trotter leaves  
breaded with herbs, langoustine bisque

Gnocchi with truffles, parmesan cream soup,  
Rillons of Touraine

Roasted asparagus, house smoked salmon, Kalamansi  
condiment, crayfish

Duck aiguillette marinated in yuzu and soy sauce.  
Smoked magret

## MAIN DISHES

Supreme of poultry with morels and Côteaux du  
Layon

Roasted scallops, compote of caramelized  
endives and batak berries, sorrel and noilly prat  
sauce

Veal fillet with country bacon and Timur berries  
with cabbage and shiitake

Catfish fillet, asparagus and rhubarb,  
coral sauce

## DESSERTS

Selection of matured cheeses

Strawberry dome and crispy insert, rose  
whipped ganache, strawberry garigouette  
and strawberry and rose sorbet

Lime streuzel, Kalamansi cream, lemon  
siphon, whipped yuzu ganache, chocolate  
cream and lemon sorbet

Passion fruit mousse coconut siphon,  
passion fruit meringue, coconut biscuit  
and coconut sorbet

ALL OUR DISHES ARE HOME MADE



# NOS MENUS

MENU DÉGUSTATION : 82€

*Ce menu est servi jusqu'à  
13h00 le midi et 21h00 le soir et  
pour l'ensemble des convives*

Foie gras de canard, mariné au Vouvray,  
chutney mangue abricot

Filet de Barbue, asperge et rhubarbe,  
Sauce corail

Fraicheur du moment

Filet de veau au lard paysan et baies de  
Timur, embeurré de chou et shiitaké

Assiette de fromages affinés

Dôme fraise et insert croustillant,  
ganache montée à la rose, fraise  
gariguetta et sorbet fraise et rose

TOUS NOS PLATS SONT FAIT  
MAISON



# OUR MENU

MENU DÉGUSTATION 82€

*This menu is served until 1.00 p.m. at noon  
and until 9:00 p.m. in the evening  
for all guests*

Duck foie gras, marinated with Vouvray ,  
apricot mango chutney

Catfish fillet, asparagus and rhubarb,  
coral sauce

Chef's sorbet

Veal fillet with country bacon and Timur  
berries  
with cabbage and shiitake

Selection of matured cheeses

Strawberry dome and crispy insert, rose  
whipped ganache, strawberry gariguette  
and strawberry and rose sorbet

ALL OUR DISHES ARE HOME MADE



# A LA CARTE

## NOS ENTRÉES

Langoustines rôties, fines feuilles de pied de porc panées aux herbes, bisque de langoustine 16€

Gnocchi aux truffes, velouté de parmesan.  
Rillons de Touraine 16€

Asperges rôties, saumon fumé maison, condiment Kalamansi, écrevisses 14€

Aiguillette de canard marinées au yuzu et sauce soja  
Magret fumé 15€

Foie gras de canard, mariné au Vouvray,  
chutney mangue abricot 25€

Saumon fumé 18€

## NOS PLATS

Filet de veau au lard paysan et baies de Timur,  
embeurré de chou et shiitaké 26€

Filet de Barbue, asperge et rhubarbe, Sauce corail 25€

Suprême de Volaille aux Morilles et Côteaux du Layon 24€

Noix de saint jacques rôties, compotée d'endives  
caramélisées et baies de batak, sauce oseille et Nilly  
prat 25€

Filet de bœuf façon « Rossini » et son jus 32€

Assiette gourmande de légumes frais 18€

## NOS DESSERTS

Assiettes de fromages affinés 12€

Dome fraise et insert croustillant, ganache  
montée à la rose, fraise gariguette et sorbet  
fraise et rose 12€

Streuzel citron vert, crémeux Kalamansi, siphon  
citron, ganache montée yuzu, crémeux chocolat  
et sorbet citron 12€

Mousse passion, siphon coco, meringue  
passion, biscuit coco et sorbet coco 12€

TOUS NOS PLATS SONT FAIT  
MAISON



# A LA CARTE

## STARTERS

Roasted langoustines, fine pork trotter leaves breaded with herbs, langoustine bisque	16€
Gnocchi with truffles, parmesan cream soup, Rillons of Touraine	16€
Roasted asparagus, house smoked salmon, Kalamansi condiment, crayfish	14€
Duck aiguillette marinated in yuzu and soy sauce. Smoked magret	15€
Duck foie gras, marinated with Vouvray, apricot mango chutney	25€
Smoked salmon	18€

## MAIN DISHES

Supreme of poultry with morels and Côteaux du Layon	24€
Roasted scallops, compote of caramelized endives and batak berries, sorrel and noilly prat sauce	25€
Veal fillet with country bacon and Timur berries with cabbage and shiitake	26€
Catfish fillet, asparagus and rhubarb, coral sauce	25€
Beef tenderloin "Rossini" style and its sauce	32€
Plate of fresh vegetables	18€

## DESSERTS

Selection of matured cheeses	12€
Strawberry dome and crispy insert, rose whipped ganache, strawberry guariguettes and strawberry and rose sorbet	12€
Lime streuzel, Kalamansi cream, lemon siphon, whipped yuzu ganache, chocolate cream and lemon sorbet	12€
Passion fruit mousse coconut siphon, passion fruit meringue, coconut biscuit and coconut sorbet	12€

ALL OUR DISHES ARE HOME MADE



# MENU ENFANT

## KIDS MENU

ENTRÉE- PLAT 15€ / STARTERS- MAIN DISHES 15€  
ENTRÉE -PLAT - DESSERT 20€/ STARTERS - MAIN DISHES -DESSERT 20€

### ENTRÉES

Assiette de charcuterie

Saumon fumé

### STARTERS

Plate of cold cuts

Smoked salmon

### PLATS

Blanc de Volaille accompagné de  
frites ou légumes du moment

Poisson du jour accompagné de  
frites ou légumes du moment

### MAIN DISHES

Chicken breast served with fries or  
seasonal vegetables

Fish of the day with fries or  
seasonal vegetables

### DESSERTS

Assortiment de glaces ou sorbets

Salade de fruits

### DESSERTS

Assortiment of ice creams or sorbets

Fruit salad

TOUS NOS PLATS SONT FAIT  
MAISON



NOUS PROPOSONS ÉGALEMENT, SI VOS ENFANTS VEULENT MANGER COMME LES GRANDS,  
LES MENUS DE LA CARTE EN DEMI PORTION :

INSTANT: 23€/SENSATION: 27€

CLASSIC MENUS ALSO AVAILABLE FOR CHILDREN, IN HALF SERVING

# LES BOISSONS

## VINS AU VERRE

### BLANCS 12, 5 CL

BORDEAUX EL SEPTIMO BLANC, SAUVIGNON 2021	5,00 €
CHINON CUVÉE BLANCHE CH. PAIN 2021	7,00 €
COTEAUX DU LAYON MOELLEUX DOMAINE DU PETIT VAL 2020	8,00 €

### ROSÉS 12,5 CL

CHINON-DOMAINE CHARLES PAIN « ROSÉ DE SAIGNÉE » 2021	7,00 €
--	--------

### ROUGES 12,5 CL

ST EMILION AOC LA CROIX FOURNEY 2019	6,00 €
ST EMILION GRAND CRU CHÂTEAU ZAYA 2018	9,00 €
ST EMILION GRAND CRU LA CROIX YOUNAN 2017	12,00 €
CHINON CUVÉE DU DOMAINE CHARLES PAIN 2021	7,00 €

## LES EAUX MINÉRALES

### PLATES 75 CL

ÉVIAN -	8,00€
AQUA CHIARA -	4,50€

### GAZEUSES 75 CL

BADOIT VERTE -	8,00€
CHATELDON -	8,00€
AQUA CHIARA -	4,50€

Prix TTC / Service Compris