

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

Ballotine de carpe et écrevisse. Sauce cocktail au
Kalamansi

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 batik,
sauce oseille et noilly prat

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

Carpe basse température, sauce chinon
blanc et caviar de Sologne

NOS DESSERTS

Assiettes de fromages affinés

Tartelette Amandine, poire pochées cardamoMe,
crème réglisse, glace poire

Entremet chocolat noir et lait, croustillant praliné,
chantilly vanille, glace praliné

Biscuit madeleine oranges confites, segments
d'orange brulées au chalumeau, mascarpone
orange, sorbet orange carotte

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

Carp and crayfish ballotine. Kalamansi cocktail sauce

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

Low temperature carp, white chinon sauce and
Sologne caviar

DESSERTS

Selection of matured cheeses

Amandine tartlet, poached cardamom
pear, licorice cream, pear ice cream.

Dark and milk chocolate entremet, praline
crunch, vanilla chantilly, praline ice cream

Cookie madeleine candied oranges, orange
segments burned with a blowtorch, orange
mascarpone, orange carrot 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

Carpe basse température, sauce chinon
blanc et caviar de sologne

Fraicheur du moment

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

Assiette de fromages affinés

Biscuit madeleine oranges confites,
segments d'orange brûlées au
chalumeau, mascarpone orange, sorbet
orange carotte

TOUS NOS PLATS SONT FAIT
MAISON



OUR MENUS

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

Low temperature carp, white chinon sauce
and sologne caviar

Chef's sorbet

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

Selection of matured cheeses

Cookie madeleine candied oranges, orange
segments burned with a blowtorch, orange
mascarpone, orange carrot 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€
Ballotine de carpe et écrevisse. Sauce cocktail au Kalamansi	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€
Carpe basse température, sauce chinon blanc et caviar de sologne	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 noilly prat	25€
Filet de bœuf façon « Rossini » et son jus	32€
Assiette gourmande de légumes frais	18€

NOS DESSERTS

Assiettes de fromages affinés	12€
Tartelette Amandine, poire pochées cardamome, crème réglisse, glace poire.	12€
Entremet chocolat noir et lait, croustillant praliné, chantilly vanille, glace praliné	12€
Biscuit madeleine oranges confites, segments d'orange brûlées au chalumeau, mascarpone orange, sorbet orange carotte.	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€
Carp and crayfish ballotine. Kalamansi cocktail sauce	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€
Low temperature carp, white chinon sauce and Sologne caviar	25€
Beef tenderloin "Rossini" style and its sauce	32€
Plate of fresh vegetables	18€

DESSERTS

Selection of matured cheeses	12€
Amandine tartlet, poached cardamom pear, licorice cream, pear ice cream.	12€
Dark and milk chocolate entremet, praline crunch, vanilla chantilly, praline ice cream	12€
Cookie madeleine candied oranges, orange segments burned with a blowtorch, orange mascarpone, orange carrot sorbet.	12€

ALL OUR DISHES ARE HOME MADE



NOS MENUS

MENU ENFANT - CHILDREN'S 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 EGALEMENT, 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 À 10,00€

BLANCS 12, 5 CL

BORDEAUX ZAYA BLANC, Sauvignon 2020

CHINON "Cuvée blanche" Charles PAIN 2020

COTEAUX DU LAYON Moelleux Domaine du Petit Val 2015

ROSÉS 12, 5 CL

CHINON "Rosé de saignée" Charles Pain 2021

ROUGES 12, 5 CL

ST EMILION Grand Cru Ch. Zaya 2018

CHINON Cuvée du Domaine Charles Pain 2020

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