

## Menu

### Assiette de dégustation

Saint Jacques en coquille, crumble aux agrumes

Lentilles fondantes au chèvre frais

Foie Gras de canard, pommes poêlées, brioche toastée

Gondole de saumon fumée et frais à l'aneth

\*\*\*\*\*

### Plats (au choix)

Dos de cabillaud, risotto crémeux aux petits pois et tomates confites

Parmentier de canard, écrasé de pomme ratte, petites pousses fraîches

Pavé de bœuf à la crème de cèpes, poêlée de pommes de terre et marrons (+7€)

\*\*\*\*\*

### Fromage / Desserts (au choix)

Verrine porte caramel aux éclats de noisettes

Macaron aux 3 framboises

Mini sablé, crème citron meringué

Mousse au chocolat et myrtilles fraîches

\*\*\*\*\*

### Boissons (au choix)

Un verre de vin (16cl) au choix : Touraine AOC

Sauvignon Luc Poulain (blanc) ou Touraine AOC

Domaine des Echardières (rosé) ou Bordeaux AOC les

Mercadières (rouge)

Ou

Un verre de soft (eau ou coca cola ou jus d'orange)

## Menu Végétarien

### Entrée

Soupe de potiron, pousses fraîches aux pignons et artichauts marinés

\*\*\*\*\*

### Plats

Poêlée de pomme de terre, marrons, champignons, fèves et légume fane

\*\*\*\*\*

### Desserts

Riz au lait de coco, fruits de saison, mikado au chocolat

\*\*\*\*\*

### Boissons (au choix)

Un verre de vin (16cl) au choix : Touraine AOC

Sauvignon Luc Poulain (blanc) ou Touraine AOC

Domaine des Echardières (rosé) ou Bordeaux AOC les Mercadières (rouge)

Ou

Un verre de soft (eau ou coca cola ou jus d'orange)

## Menu Enfant

### Entrée

Entrée de saison

\*\*\*\*\*

### Plats (au choix)

Dos de cabillaud, risotto crémeux aux petits pois et tomates confites

Parmentier de canard, écrasé de pomme ratte, petites pousses fraîches

Pavé de bœuf à la crème de cèpes, poêlée de pommes de terre et marrons (+7€)

\*\*\*\*\*

### Dessert

Moelleux au chocolat

\*\*\*\*\*

### Boissons

Jus d'orange, Coca-Cola ou eau