

RESTAURANT

de 12h à 14h

Entrée / Plat / Dessert **25€**
Entrée/Plat ou Plat/Dessert **21€**
Plat **17€**
Fromage (*en supplément*) **7€**

Entrées

- Gaspacho (*tomates, concombre, poivrons, oignons, herbes & citron*)
- Assiette de charcuterie de Montrésor (*rillettes, pâté de campagne et pâté de tête*)

Plats

- Salade de saison de Touraine et chèvre chaud
(*Fromage de chèvre au lait cru*, tomate, concombre, salade, courgette, poivron, fenouil, herbes & oignons frits*)
- Salade de saison de Touraine et poulet
(*Poulet, tomate, concombre, salade, courgette, poivron, fenouil, herbes & oignons frits*)
- Poulet au beurre de sauge, mousseline de céleri rave et purée de patate douce
(*filet de poulet cuit à la vapeur, beurre à la sauge façon maître d'hôtel*)

Fromages

- Assiette de 3 fromages du Lochois, salade
(*Faisselle et bûche de chèvre au lait cru* & camembert de Verneuil*)

Desserts

- Yaourt à la fraise Fierbois et son crumble* au basilic
- Revisite chocolatée du macaron de Montrésor*
(*Macarons aux amandes, chantilly à la mascarpone, glace à la vanille, sauce chocolat maison et amandes effilées grillées*)
- Macaron de Montrésor et fraises de Villeloin-Coulangé
(*Macarons aux amandes, chantilly à la mascarpone, glace à la vanille, fraises de Villeloin*)

Tous nos plats sont faits maison

Notre démarche est fondée sur la qualité des produits et la proximité géographique avec nos fournisseurs.
Notre plaisir est de travailler avec des agriculteurs et des artisans locaux.