



MENU

- Entrée / Plat / Dessert **28€**
Entrée / Plat ou Plat / Dessert **23€**
Plat **19€**
Fromages (*en supplément*) **8€**
Menu enfant (entrée/plat ou plat/dessert) **19€**

*Les menus enfants sont identiques à ceux des parents. Les portions sont simplement plus modestes ...
sauf pour les desserts.*

**Le menu peut changer selon l'humeur de la météo, la disponibilité de nos fournisseurs
et les envies des chefs.**

Entrées

- Poireaux façon Mimosa, vinaigrette aux herbes
- Velouté de Chataignes et champignons blond de Paris et ses Shiitakés rôtis à la cannelle
- Rillettes de Montrésor, Pickles maison

Plats

- MC&Cheese, Emmental, tomate séchée, crème Balsamique, basilic frais, Feta
- Confit de cuisse de canard, mousseline de panais à la vanille, sauce safran

Fromages

- Assiette de 3 fromages du Lochois, salade et sa crème aux herbes
*Bûche de chèvre au lait cru de chez Champion à Beaulieu-lès-Loches,
Camembert et Cru-Chaud (tome de vache) de la Laiterie de Verneuil*

Desserts

- Macaron de Montrésor revisité, crème glacée vanille bourbon, chocolat fondu
- Yaourt LeFierbois Mandarine Amandes, quartiers de mandarine à la cannelle et son sablé à l'orange

Tel : 02 47 94 48 94

histoiresdepotagers.fr

Le nombre de places étant limitées, il est conseillé de réserver