



## 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

- Toast De Shiitaké au thym et son œuf brouillé aux herbes
- Velouté de courges, graines caramélisées au sirop d'érable et chèvre chaud au miel
- Rillettes de Montrésor, Pickles maison

### Plats

- MC&Cheese, Crème tomate séchée au balsamique, basilic frais
- Mijoté de lentilles de Touraine, porc Roi rose de Touraine, sauce moutarde et graines de cumin

### Fromages

- Assiette de 3 fromages du Lochois, salade et sa vinaigrette 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

- Mousse au chocolat, sablé au zeste d'orange
- Yaourt LeFierbois Pomme noix, dés de pommes caramélisés, éclats de noix, zeste de citron

**Ouvert du jeudi au lundi midi et le vendredi et samedi soir**

**Tel : 02 47 94 48 94**

**histoiresdepotagers.fr**

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