

# MENU

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

Menu enfant (entrée/plat ou plat/dessert) **15€**

*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

- Poireau vinaigrette façon mimosa  
*(Poireau, oeuf mimosa, vinaigrette aux herbes)*
- Velouté de Butternut et Sucrine du Berry, graines de courges caramélisées au sirop d'érable  
et son toast de chèvre chaud aux miel
- Charcuterie de Montrésor *(rillettes et rillons)*

## Plats

- Poellée de Shiitaké déglacée au vinaigre balsamique, Pates de blé tendre torsades méli mélo à la  
bêterave et spiruline, sauce moutarde estragon .
- Hachi de canard confit, purée de patate douce et butternut, salade.

## Fromages

- Assiette de 3 fromages du Lochois, salade\*
- 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 et sa variation vanille et chocolat\*  
*(Macarons aux amandes de la Boulangerie de Montrésor, chantilly à la mascarpone maison, crème  
glacée vanille bourbon, sauce chocolat maison et amandes effilées grillées)*
- Yaourt LeFierbois Pomme noix, dés de pommes caramélisés, zeste de citron et cheveux de caramel et ses  
éclats de noix

*\*présence d'allergènes, merci de vous référer à la liste jointe au menu*