



## **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**

- Duo de carottes et betterave râpées, œuf confit au soja
- Velouté de courges du moment, graines caramélisées au sirop d'érable et son toast de chèvre chaud au miel
- Rillettes de Montrésor

### **Plats**

- Blanquette de volaille aux herbes, Shiitaké et légume du moment, riz
- Mijoté de lentilles de Touraine, porc Roi rose de Touraine, sauce moutarde

### **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**

- Coulant au praliné et son opaline de caramel
- 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**