

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

- Assiette de Betterave au citron confit et sa crème aux épices et herbes

(Betteraves, citron confit, graines de cumin, tahin, fromage blanc de Fierbois, aneth)

- Velouté de Butternut et son toast de chèvre chaud*

(Butternut, graines caramélisées au sirop d'érable, chèvre chaud et miel)

- Charcuteries de Montrésor

(rillettes et rillons)

Plats

- Poêlée de Shiitakés déglacés sauce soja, dés de filet de porc, trio de pâtes de blé tendre, sauce moutarde
estragon

*(Shiitakés des caves de Loches, sauce soja, porc « roi rose de Touraine », pâte à la spiruline et betterave
de Saint Jean St Germain)*

- Filet de poulet cuit à la vapeur, purée de patate douce, beurre blanc aux agrumes

(Beurre de Verneuil, clémentine, châtaignes, clémentines)

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 cru- de la Laiterie de Verneuil)

Desserts

- Variation chocolatée du macaron de Montrésor*

*(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 Pomme noix, pommes et noix caramélisées

(Yaourt LeFierbois médaille d'or au salon de l'agriculture 2024, produit à Chédigny)

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

La majorité de nos produits sont issus de Touraine