

Nos formules :

Entrée+ plat ou plat+ dessert : 22.50€

Entrée+ plat+ dessert : 28.50€

Entrée+ plat+ fromages+ dessert : 30.90€

Terrine de foie gras, confiture de figues (sup.4€)

Ou

Crèmeux de butternut, poêlée de st Jacques et mousse café

Ou

Tarte fine de boudin noir aux deux pommes

Ou

Vol au vent d'escargots, crème de foie gras

Suggestion de poisson selon arrivage (voir sur ardoise)

Ou

Dos de sandre, sauce au citron confit

Ou

Filet de bœuf, béarnaise (sup.6€)

Ou

Tête de veau, sauce gribiche

Ou

Daube de sanglier au Chinon

Ou

Pavé de veau, crème de foie gras

Assiette de fromages

Ou

Assiette de chèvres de Touraine

Crème brûlée au grand Marnier

Ou

Profiteroles glace vanille sauce chocolat

Ou

Café gourmand

Ou

Crumble pommes griottes, douceur vanille

Menu enfant : 7.50€

Blanc de volaille Ou Saucisses Ou Jambon blanc

Frites maison

Compote à boire ou glace

Carte des allergènes disponible au bar. Tous nos plats sont fait maison

Nos menus sont désinfectés à chaque utilisation

