

Nos formules :

Entrée+ plat ou plat+ dessert : 23€

Entrée+ plat+ dessert : 28.50€

Entrée+ plat+ fromages+ dessert : 30.90€

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

Ou

Planchette Tourangelle (rillons, terrine, rillettes)

Ou

Tarte fine de chèvre frais aux petits légumes du maraîcher et magrets fumés

Ou

Salade de lentilles du Berry et saumon gravelax au poivre de Timut

Suggestion de poisson selon arrivage (voir sur ardoise)

Ou

Dos de sandre à l'andouillette de Jargeau, beurre blanc moutardé

Ou

Filet de bœuf, sauce Chinon et échalotes confites (sup.6€)

Ou

Tête de veau, sauce gribiche

Ou

Magret de canard aux griottes

Ou

Pavé de veau, jus lié au foie gras

Assiette de fromages

Ou

Assiette de chèvres de Touraine

Crème brûlée à la vanille

Ou

Délice aux fruits exotiques sur son sablé breton, sorbet passion

Ou

Café gourmand

Ou

Dessert du jour (voir ardoise)

Tous nos plats sont faits maison

