



Menu Groupe 2022

Choix de menu unique pour l'ensemble du groupe (min 12 personnes)

Entrée + plat ou plat + dessert : 19 € ttc / personne

Entrée + plat + dessert : 21 € ttc / personne

Supplément assiette de 2 fromages sur lit de salade verte : + 4,50 € ttc / personne

Entrées

- Salade de gésiers et rillons de Touraine au vinaigre de framboise.
- Salade gourmande de canard (salade, magret fumé, copeau de foie gras, et conté).
- Lentilles du Berry en vinaigrette, saumon mariné à l'aneth et crème citronnée.
 - Salade de chèvre chaud de la région et lardons.
 - Feuilleté d'andouillette à la Moutarde d'Orléans.
- Moelleux de légumes de saison, vinaigrette au chèvre de Selles-sur-Cher.

Plats

- Curry de porc au cidre, spaghettis ou tagliatelle sèche.
- Rôti de porc (roi rose de Touraine) à la crème de Valençay (fromage de chèvre).
 - Pavé de cabillaud aux éclats de châtaignes et sauce sauvignon.
 - Boudin de carpe aux écrevisses et crème au lard fumé.
- Filet de poisson* à la Solonaise (échalote, vinaigre, moutarde).
 - cuisse de canard rôtie à la moutarde d'Orléans
 - Filet de poisson* sauce matelote

Desserts

- Tarte des demoiselles Tatin.
- Nage de poires Williams et pruneaux confits au Miot de Gamay.
 - Clafoutis maison aux fruits de saison.
 - Coupe de sorbets aux fruits frais.
 - Génoise roulée au miel du gâtinais.
- Moelleux chocolat et son coulis à la liqueur de Chambord.

Nous nous efforçons de recevoir du poisson frais, le poisson est variable selon arrivage, merci de votre compréhension.

¼ vin Touraine rouge *Domaine de Marcé rouge, blanc ou rosé* & café : 4.00 € ttc / personne

Kir (vin blanc Touraine Sauvignon) ou jus de fruit : 3.50 € ttc / personne

½ eau minérale plate ou gazeuse : 3,50 € ttc / personne