



## Menu Groupe 2020

(à partir de 12 personnes / Tarifs donnés par personne)

**Entrée + plat ou plat + dessert : 19 €**

**Entrée + plat + dessert : 21 €**

### Choix de menu unique pour l'ensemble du groupe

#### Entrées

- Cornet de Jambon du pays à la faisselle de chèvre.
- Salade de gésiers et rillons Sarthois au vinaigre de framboise.
- Salade gourmande de canard (salade, endive, magret fumé, copeau de foie gras, et conté).
  - Lentilles du Berry en vinaigrette, saumon mariné à l'aneth et crème citronnée.
  - Duo de chèvre sur leurs pommes tendres caramélisées au miel.
  - Tartine tiède de pied de porc, crème de lentilles au balsamique.

#### Plats

- Curry de porc au cidre, spaghettis ou tagliatelle sèche.
- Barbouille de lapin au coulis de boudin noir (recette typiquement solognote).
- 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 (selon arrivage).
  - Le filet de colin façon Chambord (selon arrivage).
  - Boudin de carpe aux écrevisses et crème au lard fumé.
- Filet de doré à la solonaise (échalote, vinaigre, moutarde) (selon arrivage).

#### Desserts

- Tarte des demoiselles Tatin façon Monarque.
- Nage de poires Williams et pruneaux confits au miot de gamay.
  - Pain perdu de Grand-mère, gelée de coings et glace cannelle
  - « La merveille du gatinais » chantilly au miel.
- La véritable galette de pomme de terre et son coulis de griottes.
- Clafoutis maison aux fruits de saison crème anglaise à la citronnelle.
  - Coupe de sorbets aux fruits frais.

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

**Kir (vin blanc Touraine Sauvignon) ou jus de fruit : 3.50 €**

**½ eau minérale plate ou gazeuse : 3,50 €**

***Nous nous efforçons de recevoir du poisson frais, donc le poisson est susceptible de changer, merci de votre compréhension.***