



Menu carte été 2019

Cette carte est conçue et réalisée par le chef Malherbe Mickael entouré de son équipe

ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT	= 19 €
ENTREE - PLAT - DESSERT	= 25 €
ENTREE - PLAT - FROMAGE – DESSERT	= 29 €
ACCORD METS & VINS (3 plats & 3 verres de vins de Loire)	= 32 €

- Pain perdu au foie gras et chutney d'ananas
- Gravlax de maquereau, œuf poché fumé au romarin
- Terrine de volaille * au pastis et escargots en persillade
- Tatin de légumes du soleil et copeaux de parmesan



- Ballotine de Poulet * farcie au chorizo et piquillos
- Dos de cabillaud, légumes croquants au poivre de Timut
 - Quasi de veau au caramel de cidre
 - Mi-cuit de thon façon Thai
- Faux filet simmental (environ 200g, cuisson saignante conseillée)
frites fraîches maison



- Plateau du fromager Val de Loire* et region de France
3 morceaux au choix



- Baba aux poires caramélisées au miel (*flambage à la poire d'Olivet * + 3€*)
- Croustillant chocolat praliné et crémeux à la cacahuète
 - Tiramisu à la fraise * et à la pistache
 - Pavlova citron vert et noix de coco

**Recette ou produits du terroir*

Les desserts sont à commander en début de repas.

T.V.A. 10% incluse et appliquée à la restauration.

Les fonds de sauces ne sont pas réalisés par notre équipe mais sont néanmoins améliorés en cuisine.

Nos crèmes glacées et sorbets sont fournis par Carte d'Or



La carte des allergènes est disponible sur demande