














LES ENTREES

	Prix	Pass liberté*
~ Potage au fil des saisons 	9 €	8,10 €
~ Foie gras de canard maison au Pineau des Charentes  , compotée de cassis et petit pain de raisins-noisettes	19 €	17,10 €
~ Nage de langoustines aux saveurs d'Asie 	16 €	14,40 €
~ Mesclun de salades au crottin de Chavignol  pané au pain d'épices  , vinaigrette aux noix	13 €	11,70 €
~ Millefeuille d'avocats au crabe et tomates à l'huile de coriandre, tuile au sésame	16 €	14,40 €
~ Crumble de champignons des bois et caille, espuma à la crème d'ail, petite salade d'herbe	14 €	12,60 €

LES VIANDES

	Prix	Pass Liberté*
~ Grande salade en mesclun au crottin de Chavignol  pané au pain d'épices  , vinaigrette aux noix	17 €	15,30 €
~ Ris de veau au jus de langoustines, gâteau de pommes de terre Charlotte aux girolles	23 €	20,70 €
~ Géline de Touraine au pot  « recuisinée » cuite au bouillon, dés de foie gras et petits légumes d'automne	23 €	20,70 €
~ Magret de canard du terroir  au poivre vert, écrasée de pommes de terre Charlotte aux fines herbes et pommes gaufrettes	20 €	18,00 €

En direct du grill

~ Le vrai T-bone steak (320g mini), pour les amateurs de viande 	24 €	21,60 €
~ Bavette d'Aloyau 	15 €	13,50 €
~ Côtelettes d'agneau au thym 	16 €	14,40 €
~ Escalope de veau aux herbes de Provence 	15 €	13,50 €

Sauce à choisir parmi : Béarnaise, Bleu, Echalote, Poivre

LES POISSONS

	Prix	Pass Liberté*
~ Homard bleu rôti au beurre salé et estragon, petites pommes de terre grenaille <i>Le véritable homard Breton, une folie douce dont vous vous souviendrez.</i>	41 €	36,90 €
~ Saint-Pierre poêlé au beurre de homard, mousseline de panais et chips d'artichauts	24 €	21,60 €
~ Noix de Saint-Jacques cuisinées façon Rossini	26 €	23,40 €

Simplement grillé

~ Escalope de saumon 	17 €	15,30 €
~ Filet de daurade royale grillé à l'huile de fenouil 	18 €	16,20 €



Sauce à choisir parmi : Béarnaise, Beurre blanc, Echalote

LES DESSERTS

	Prix	Pass Liberté*
~ Plateau de fromages AOC	11 €	9,90 €
~ Chabichou du Poitou fermier A.O.C,  mariné à l'huile d'olive et aux herbes, pain aux lardons et petite salade	10 €	9,00 €
~ Poire pochée au vin rouge, parfumée aux épices, glace réglisse et tuile à l'orange	12 €	10,80 €
~ Saint Domingue Choc' <i>Un fondant au chocolat de St Domingue, cœur coulant caramel au beurre salé, milk-shake à la mangue</i>	13 €	11,70 €
~ La véritable crème brûlée et petite marmelade de fruits exotiques	11 €	9,90 €
~ Le parfait de compotée de rhubarbe à la crème de mascarpone et crumble à la noix de coco	11 €	9,90 €

* Tarifs donnés à titre indicatifs, la remise étant faite à l'achat du Pass Liberté

Les symboles

 Signale les plats légers. Poissons et viandes peuvent-être préparés spécialement pour vous, grillés ou pochés.
 Découvrez les plats et produits de nos régions Touraine et Poitou-Charentes.

Menu Gourmand

Gaufre de pommes de terre au saumon fumé maison, quenelle de crème acidulée
ou

Brick à l'italienne, petite salade et vinaigrette au pistou



Gigot d'agneau de sept heures aux figues, frites de carottes glacées
ou

Dos de cabillaud en crumble de citron confit, endives caramélisées



Pastilla d'Automne

Pastilla de poires aux fruits secs, espuma abricot-vanille

ou

Le dessert de Clémentine

Verrine de clémentines, mousse au chocolat noir, spéculos, glace de fromage blanc

Menu Gourmand

2 plats : 21 €*
ou

2 plats +

Café gourmand : 27 €*
*Le midi uniquement sauf le dimanche et les jours fériés

3 plats : 29 €

Supplément fromages

AOC : +6€

Menu non réglable
avec le Pass Liberté

Menu « Flaubert » Dégustation

Carpaccio de noix de Saint-Jacques à l'huile de vanille, pain grillé aux algues

ou

Pressé de foie gras aux cèpes bouchon, petite salade de mâche aux fruits d'automne



Homard bleu rôti au beurre salé et estragon,
petites pommes de terre grenaille *Suppl. : 14€*

Le véritable homard Breton, une folie douce dont vous vous souviendrez.

ou

Tournedos de filet de bœuf au vin de Chinon *T*,
risotto d'artichauts parfumé à la truffe

ou

Filet de bar de ligne en écailles de pommes de terre, crème légère à l'orange
parfumée au romarin, caviar d'aubergines et petites tomates confites



Mango, go!

Mini tatin à la mangue, panna cotta tuile chocolat et mangue, mini parfait de mangue caramélisée au basilic et pain d'épices

ou

L'Irrésistible

Gros macaron chocolat, truffe glacée menthe chocolat et milk-shake chocolat

Menu « Flaubert » Dégustation : 41 €

Supplément fromages AOC : +6€

*Non réglable avec le Pass Liberté