

ENTREES

Prix*

- ◆ Foie gras de canard maison au Pineau des Charentes 🍷, chutney de figues 21 €
- ◆ Cappuccino de châtaignes à l'huile de truffe blanche, noix de Saint-Jacques snackées et girolles 20 €
- ◆ Salade Automnale 16 €
Filet de caille, copeaux de foie gras, poire, raisins, noisettes, huile de noix
- ◆ Œuf poché meurette au vin de Chinon 🍷 et cèpes bouchons 14 €
- ◆ Nems de fromage de chèvre de Sainte-Maure 🍷 miel et pesto, coulis de pommes Granny 14 €

POISSONS & VIANDES

Prix*

- ◆ Dos de cabillaud à la vapeur 🍷, beurre blanc au tartare d'algues, mousseline de patates douces 21 €
- ◆ Filet de barbue sauvage rôti au thym, sauce vierge 26 €
écrasée de pommes de terre du Val de Loire 🍷 aux olives et tombée d'épinards
- ◆ Magret de canard mariné au vinaigre d'hydromel 🍷, duo de carottes : en mousseline et caramélisées au romarin 21 €
- ◆ Fricassée de ris de veau sauce aux trompettes noires, ravioles de cèpes et mousseline de céleri 26 €

EN DIRECT DU GRILL 🍷

- ◆ Filet de bar 18 €
- ◆ Filet de saumon de Norvège 16 €
- ◆ Bavette d'Aloyau 🇫🇷 16 €

Sauces à choisir parmi : Béarnaise, Beurre Blanc, Bleu ou Poivre
Accompagnements au choix : Frites, purée de carottes, riz créole, salade

*Prix nets, service compris

RAPPORTEZ CHEZ VOUS UN PEU DE NOTRE TERROIR 🍷

Vente à emporter

- ◆ FOIE GRAS DE CANARD du Chef au Pineau des Charentes, fait maison, 300gr, 39 €
- ◆ VIN DE TERROIR contemporain « AMPELIDAE »

Marigny Neuf, 75cl, 13 €

- Pinot Noir
- Chardonnay
- Rosé

Ampelidae, 75cl, 23 €

- Le S
- Le PN 1328
- Le K

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez-le avec modération

VEGAN

Prix*

- ◆ Risotto au lait d'amandes et courge butternut rôtie, amandes grillées, shiitake du Val de Loire  et coriandre  

16 €

DESSERTS

Prix*

- ◆ Plateau de fromages AOC 12 €
- ◆ Pomme d'Amour surprise 9 €
Pomme au four au caramel beurre salé revisitée
- ◆ Crème brûlée traditionnelle à la vanille de Bourbon 9 €
- ◆ Tarte fine à la mangue 11 €
Une tarte feuilletée légère, entourée d'une fine crème d'amande acidulée au balsamique, boule de crème fraîche d'Isigny de la Maison Pedone
Dessert Minute ! À commander en début de repas
- ◆ Le Pêché-Mignon d'Emma 11 €
Fondant au chocolat à la fleur de cao coulant à cœur, crème glacée à la fève de tonka sur cuillère au chocolat, coulis de mangue (prévoir 15 minutes d'attente)
- ◆ Vitamines d'Hiver 10 €
Méli-mélo de fruits frais, pommes, poires, raisins, mangues, ananas, fruits rouges, glace ACE (orange, carotte, citron) de la Maison Pedone

* Prix nets, service compris

Nos idées Cadeaux à découvrir



◆ La Journée Cocoon Gourmande

1 déjeuner ou 1 dîner menu Flaubert
+ 1 Massage de 50' et accès au Carré des Sources au Spa Source La Roche Posay, à 800m, 125€ p.p

◆ Le Menu ou le montant de votre choix offert sous forme de Carte Cadeau



Plat et produit de nos régions Touraine et Poitou-Charentes



Plat léger. Nos poissons & viandes peuvent aussi être grillés ou pochés



Plat sans gluten



Plat Vegan, convient aux personnes végétariennes et végétaliennes

**TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS À LA COMMANDE,
CERTAINS D'ENTRE EUX REQUIÈRENT DES LORS UN PEU DE PATIENCE.**

LA LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS CETTE CARTE PEUT VOUS ETRE PRESENTÉE SUR DEMANDE

Menu Gourmand

Nems de fromage de chèvre de Sainte-Maure 🍷 miel et pesto, coulis de pomme Granny
ou
Œuf poché meurette au vin de Chinon 🍷, et cèpes bouchons



Dos de cabillaud à la vapeur 🌊 beurre blanc au tartare d'algues,
mousseline de patates douces
ou

Magret de canard mariné au vinaigre d'hydromel 🍷,
duo de carottes : en mousseline et caramélisées au romarin



Pomme d'Amour surprise

Pomme au four au caramel beurre salé revisitée

ou

Crème brûlée traditionnelle à la vanille de Bourbon

Menu Gourmand : 29 €
Supplément plateau fromages AOC : +7€
Non réglable avec le Pass Liberté

FORMULE « TOUT UN PLAT »

Plat du jour *ou* Saumon *ou* Bavette d'Aloyau
et son accompagnement

+

1 Verre de vin Bio Marigny-Neuf *ou*
1/4 d'eau minérale (plate *ou* gazeuse)

+

1 Café sélection réserve

Servi en
45 mn max



15,90 €*

*Le midi uniquement, hors week-end et jours fériés

Menu « Flaubert »

Cappuccino de châtaigne à l'huile de truffe blanche,
noix de Saint-Jacques snackées et girolles

ou

Foie gras de canard maison au Pineau des Charentes , chutney de figues



Filet de barbus sauvage rôti au thym, sauce vierge,
écrasée de pommes de terre du Val de Loire  aux olives et tombée d'épinards

ou

Fricassée de ris de veau sauce aux trompettes noires,
ravioles de cèpes et mousseline de céleri



Tarte fine à la mangue,

*Une tarte feuilletée légère, entourée d'une fine crème d'amande acidulée au basilique et
boule de crème fraîche d'Isigny de la Maison Pedone*

Dessert Minute ! A commander en début de repas

ou

Le Pêché-Mignon d'Emma

*Fondant au chocolat à la fleur de cacao coulant à cœur,
crème glacée à la fève de tonka sur cuillère au chocolat, coulis de mangue
(prévoir 15 minutes d'attente)*

Menu Flaubert : 39 €

Supplément plateau fromages AOC : +7€

Non réglable avec le Pass Liberté



Plat et produit de nos régions Touraine et Poitou-Charentes



Plat léger. Nos poissons & viandes peuvent aussi être grillés ou pochés



Plat sans gluten



Plat Vegan, convient aux personnes végétariennes et végétaliennes