

## ENTRÉES

~Potage au fil des saisons 

~Mosaïque du jardin 

~Foie gras de canard maison au Pineau des Charentes , chutney de figues, *Suppl. 4 €*

~Nems de fromage de chèvre de Sainte-Maure  au miel et pesto, coulis de pomme Granny

~Salade Automnale


*Filet de caille, copeaux de foie gras, poire, raisin, noisette, huile de noix*

~Œuf poché meurette au vin de Chinon  et cèpes bouchons

## POISSONS & VIANDES

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

~ Filet de barbu sauvage rôti au thym, sauce vierge, écrasée de pommes de terre du Val de Loire  aux olives et tombée d'épinard, *Suppl. 3 €*

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

~Fricassée de ris de veau sauce aux trompettes noires, ravioles de cèpes et mousseline de céleri, *Suppl. 3€*

## EN DIRECT DU GRILL

~Filet de Bar

~Filet de saumon de Norvège

~Bavette d'Aloyau 

*Sauces : Béarnaise, Beurre Blanc, Bleu ou Poivre  
Accompagnements au choix : Frites, purée de carotte, riz créole, salade*

# VEGAN

~Risotto au lait d'amandes et courge butternut rôtie,  
amandes grillées, champignons shiitakés du Val de Loire  et coriandre  

## DESSERTS

~Plateau de fromages AOC

~Pomme d'Amour surprise  
*Pomme au four au caramel beurre salé revisitée*

~Crème brûlée traditionnelle à la vanille de Bourbon

~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, Suppl. 3€  
(prévoir 15 minutes d'attente)*

~Vitamines des jours frais  
*Méli-mélo de fruits frais, pommes, poires, raisins, mangues, ananas, fruits rouges et  
glace ACE (orange, carotte, citron) de la Maison Pedone*  
~**Et aussi,**  
Sorbets ou Fromage blanc de campagne







### Nos idées gourmandes à emporter

- ◆ Le Menu ou le montant de votre choix offert sous forme de Carte Cadeau
- ◆ Le Foie gras de Canard, Vin de Terroir....

**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

-  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