## **ENTRÉES**

LITTILLS
Œuf parfait, jus végétal, crème de potimarron à l'huile de truffe, girolles et pack choi 10€
Poulpe passée au grill, sorbet goyave, pignons de pin torréfiés et confit de citron jaune, feuilles épinard cuites 11€
Noix de Saint Jacques snackées, mini-risotto blé vert fumé, chorizo et comté 12€
PLATS
Filet de sandre grillé, sauce coquillage, légumes verts, crème de taro au café 28€
Suprême de poulet jaune à la braise, sauce aux arachides, carottes confites et chou chinois grillé, riz blanc parfumé $$26\varepsilon$$
Filet de bœuf (cuisson saignante) et fois gras poêlé, réduction de cacao et cognac, confit de chou rouge épicé, pommes de terre rôtis 29€
Langoustines grillées, jus du pêcheur, linguines de pâte fraîche, tomates confites, câpres, et parmesan 29€
DESSERTS
Tatin de pommes au cidre, streusel aux amandes et crème glacée au basilic 9€
Brioche perdue au Grand Marnier, crème de noisette, noisettes grillées et caramel beurre salée 9€
Mi-cuit au matcha et chocolat blanc, crème glacée à la fleur de lait, muesli 9€
FORMULE DU MIDI (Début septembre à fin juin)
Entrée - Plat - Dessert - Verre de vin - Café ou Infusion 29€
Entrée - Plat - Dessert 25€
Entrée - Plat ou Plat - Dessert 20€
Plat 17€

## Tous nos plats sont faits maison



## **LES BOISSONS**

JUS DE FRUITS	<b>25</b> cl	3,50 €	· APÉRITIFS			
· Jus de fruits			<ul> <li>Cocktail maison</li> </ul>	12 cl	7,50 €	
			· Verre de Vouvray pétillant	12 cl	5,00€	
SODAS						
· Coca-cola	33 cl	4,00 €	· Kir pėtillant (Vouvray)			
<ul> <li>Schweppes tonic</li> </ul>	33 cl	4,00 €				
· Sirop à l'eau	25 cl	1,80 €	<ul> <li>Pastis DistiLoire</li> </ul>	2 cl	4,00 €	
· Limonade	25 cl	3,00 €	· Gin DistiLoire	4 cl	6,50€	
EAUX			· Porto	7 cl	7,00€	
• Eau d'Evian	50 d	2,50 €	· Martini rouge	7 cl	6,00€	
	100 cl	4,50 €	· Whisky white McKay	4 cl	7,00 €	
· Eau de Badoit	50 cl	3,00€			,	
	100 cl	4,80 €				
BOISSONS CHAUDES			DIGESTIFS			
Café		3,00 €	Rhum Don Papa	4 cl	8,50€	
Infusion citronnelle		4,00 €	•			
			• Cognac	4 cl	8,00€	
BIÈRES EN BOUTEILLE			<ul> <li>Eau de vie ivoirienne</li> </ul>	4 cl	6,00€	
· Artisanale IPA (locale)	33 cl	5,00€	(selon arrivage)			

## **LES VINS**

LES ROUGES		verre		bouteille
Loire				
AOC Touraine - Domaine Octavie (Gamay)	12cl	5,50€	75cl	25,00€
AOP Chinon - Domaine Grosbois - La cuisine de ma mère		l 6,50€	75cl	30,00€
AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil - Clos des Quarterons, Les Quarterons			75cl	32,00€
• AOC Saumur-Champigny - Domaine du Valbrun, Bois Pivain 🗥	12cl	6,00€	75cl	27,00€
AOC Cheverny - Domaine Sauger			75cl	27,00€
Hors-Loire				
Vin rouge sud africain (selon arrivage et disponibilité)	12cl	8,50€	75cl	36,00€
AOC Costières de Nîmes - La Bergerie des centenaires			75cl	28,00€
IGP Principauté d'Orange - Domaine de Janasse.	12cl	7,00 €	75cl	33,00€
LES ROSES Loire				
AOC Touraine - Domaine Octavie (Pineau d'Aunis)	12cl	5,50€	75cl	25,00€
Hors-Loire				
IGP Méditerranée - Domaine de Triennes			<b>75cl</b>	27,00€
LES BLANCS Loire				
AOC Vouvray - Domaine de la Robinière, Bel Air.	12cl	5,50€	75cl	25,00€
AOC Cheverny - Domaine Sauger	12 cl	6,00€	75cl	27,00€
AOC Quincy - Domaine Mardon AB			75cl	34,00€
AOC Sancerre - Domaine Denizot, Osmoze.	12cl	8,50€	75cl	39,00€
AOC Chinon - L'Arpenty AB	12cl	6,80€	75cl	35,00€
Hors-Loire				
AOC Costières de Nîmes - Clos des Centenaires, La Bergerie des centenaires	12cl	6,00€	<b>75</b> cl	27,00€
AOC Alsace Gewurztraminer -Domaine Heitzmann, Le Katz Noisette			75cl	39,00€
Vin blanc sud-africain (selon arrivage et disponibilité)	12 cl	7,00€	75cl	33,00€
LES PÉTILLANTS				
AOC Vouvray - Domaine Raimbault, Méthode traditionnelle Brut	12 cl	6,00€	75cl	28,00€