

ENTRÉES

Œuf parfait, jus végétal, champignons forestiers et pousses épinards cuites	10€
Porc fumé cuit à basse température, crème de potimarron, brisures de noisettes, comté	11€
Gambas grillée, bouillon du pêcheur, pousses et herbes, citron « main de bouddha »	12€

PLATS

Noix de Saint Jacques, risotto de farro (blé ancien) au guanciale (lard italien), parmesan	30€
Cuisse de canard confite, jus au thym et citron, linguines de pâtes fraîches, crumble d'arachides à la coriandre, tomates confites et câpres	28€
Filet de bœuf (cuisson saignante) flambé au whisky et foie gras poêlé, réduction de bœuf au cacao et cognac, confit de chou rouge, pomme de terre en pailles	29€
Filet de poisson (selon arrivage), sauce coquillages, légumes de saison grillés au barbecue	31€

DESSERTS

Tatin de pomme au cidre et pain d'épices, streusel aux amandes, crème glacée à la fleur de lait	10€
Brioche perdue au Vouvray, crème de châtaignes, noisettes torréfiées, caramel beurre salé	10€
Mi-cuit au matcha, crème glacée coco, muesli aux fruits rouges	10€

FORMULE DU MIDI (voir l'ardoise du restaurant)

- De septembre à juin -

Entrée - Plat - Dessert - Verre de vin - Café ou Infusion	29€
Entrée - Plat - Dessert	26€
Entrée - Plat ou Plat - Dessert	21€
Plat	18€

Tous nos plats sont faits maison

Les prix affichés en euros s'entendent toutes taxes et services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



LES BOISSONS

JUS DE FRUITS

- Jus de fruits 25 cl 3,50 €

APÉRITIFS

- Cocktail maison 12 cl 7,50 €
- Verre de Vouvray pétillant 12 cl 5,00 €

SODAS

- Coca-cola 33 cl 4,00 €
- Schweppes tonic 33 cl 4,00 €
- Sirop à l'eau 25 cl 1,80 €
- Limonade 25 cl 3,00 €

- Kir pétillant (Vouvray)

EAUX

- Eau d'Evian 50 cl 2,50 €
- 100 cl 4,50 €
- Eau de Badoit 50 cl 3,00 €
- 100 cl 4,80 €

- Pastis Distiloire 2 cl 4,00 €
- Gin Distiloire 4 cl 6,50 €
- Porto 7 cl 7,00 €
- Martini rouge 7 cl 6,00 €
- Whisky white McKay 4 cl 7,00 €

BOISSONS CHAUDES

- Café 3,00 €
- Infusion citronnelle 4,00 €

DIGESTIFS

- Rhum Don Papa 4 cl 8,50 €
- Cognac 4 cl 8,00 €
- Eau de vie ivoirienne 4 cl 6,00 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

- 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  12cl 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

- AOC Costières de Nîmes - La Bergerie des centenaires 75cl 28,00€

LES ROSES

Loire

- AOC Touraine - Domaine Octavie (Pineau d'Aunis)  12cl 5,50€ 75cl 25,00€

Hors-Loire

- IGP Méditerranée - Domaine de Triennes 75cl 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  75cl 34,00€
- AOC Sancerre - Domaine Denizot, Osmoze. 12cl 8,50€ 75cl 39,00€
- AOC Chinon - L'Arpenty  12cl 6,80€ 75cl 35,00€

Hors-Loire

- AOC Costières de Nîmes - Clos des Centenaires, La Bergerie des centenaires 12cl 6,00€ 75cl 27,00€
- AOC Alsace Gewurztraminer -Domaine Heitzmann, Le Katz Noisette  75cl 39,00€

LES PÉTILLANTS

- AOC Vouvray - Domaine Raimbault, Méthode traditionnelle Brut 12 cl 6,00€ 75cl 28,00€

Les prix affichés s'entendent toutes taxes et services compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération