

Entrée – Plat 19.90 euros

Plat – Dessert 19.90 euros

Entrée – Plat – Dessert 24.90 euros

Entrée – Plat – Fromages – Dessert 29.90 euros

Nos Entrées

7.50 euros



**Opéra de Guacamole et Mousse de Betterave**

**Avocado and Beetroot Mousse Opera**

mes  
Sélections  
du Terroir

**Feuilleté d'Asperges du Pays de Courcoué, Sauce Mousseline**

**Local Asparagus in Puff Pastry, Mousseline Sauce**

mes  
Sélections  
du Terroir

**Tomate Froide en Variation : Tartare - Burger au Sainte Maure– Gaspacho**

**Cold Tomato Trilogy: Tartar-Goat Cheese Burger-Gaspacho**

**Duo de Tartare de Daurade et Saumon à l'Aneth**

**Sea Bream and Salmon Tartar**

mes  
Sélections  
du Terroir

**Nougat de Chèvre de Braslou et sa Julienne de Rillons**

**Goat Cheese Nougat with Rillons**

Chers clients,

Afin de vous proposer la meilleure prestation possible, nous ne travaillons que des produits frais, cuisinés sur place. Si le temps de préparation peut vous sembler un peu long, nous nous efforçons de faire pour vous servir au mieux. Certains plats peuvent parfois ne plus être disponibles.

Dear Customers,

To give you the best food experience may result in a little longer waiting time but our commitment to offering the freshest homemade cuisine is something we take pride in. Some dishes, sometimes, might not be available.

(€ 00'S +)

Prix nets taxes et service compris

## Les Suggestions du Boucher

14.90 euros



mes  
élections  
du  
Cerroir

**Confit de Joue de Porc à la Bière de Braslou**  
**Candied Pork Cheeks with Local Beer**

**Sauté de Lapin à la Graine de Moutarde à l'Ancienne**  
**Rabbit Stew with Mustard Seeds Sauce**

**Côtelettes d'Agneau Grillées, Crème d'Ail Infusée au Romarin, Charlottes Rôties**  
**Grilled Lamb Chops, Garlic and Rosemary Creamy Sauce, Roast Charlotte Potatoes**

mes  
élections  
du  
Cerroir

**Suprême de Dame Rousse Richelaise Farci**  
**Stuffed Local Chicken Breast**

mes  
élections  
du  
Cerroir

**Filet de Bœuf Grillé, Poire Tapée et Réduction de Chinon La Commanderie**  
**Grilled Beef Filet, Chinon Red Wine Sauce**

(+ 5.00 €)

## Le Retour de la Criée

14.90 euros



**Filet du Pêcheur**  
**The Catch of the Day**

**Aile de Raie Pochée et sa Sauce Crémée à la Vanille**  
**Foiled Salmon Filet with Herbs**

**Croustillant de Pavé de Bar, Sauce Hollandaise et Pomme Vapeur**  
**Poached John dory Fish Filet with a Citrus Sauce**

Nos plats sont garnis d'un assortiment de légumes  
Et nécessitent un temps de cuisson minimum

Prix nets, taxes et service compris  
Net Prices, tax and service included



## Le Fromager

5.50 euros

**Assiette de Fromages et ses Quelques Feuilles**  
**Cheese Plate and Salad**

## Le Coin des Douceurs

7.00 euros



**Parfait Glacé Rhum Vanille**  
**Frozen Parfait Rum and Vanilla**

**Mousse Pralinée Noisette sur Brioche Façon Mille Feuilles**  
**Chestnuts and Praline Mousse over a Brioche**

**Tarte au Citron Revisitée**  
**A new Style of Lemon Tart**

**Financier au Chocolat et sa Crème Anglaise Parfum Fraise Bonbon**  
**Chocolate Financier served with a Sweet Strawberry Flavor Sauce**

**Salade de Fruits Frais à l'Huile d'Olive, Sorbet de Saison**  
**Fresh fruit Salad with Olive Oil and Sherbet**

Prix nets, taxes et service compris  
Net Prices, tax and service included

**Formule Bistrot**  
**14,90 Euros**

(Servi tous les midis, hors dimanche et jours fériés)  
*(Served at lunchtime only except on Sundays and Public Holidays)*

**Entrée du Jour**

Tomate Froide en Variation  
Tartare - Burger au Sainte Maure - Gaspacho

~ ~ ~

Sauté de Lapin à la Graine de Moutarde à l'Ancienne

**Filet du Pêcheur**

**Plat du Jour**

~ ~ ~

Assiette de Fromages

Parfait Glacé Rhum Vanille

**Dessert du Jour**

**Nos Salades**  
**12.90 Euros**

**MARAICHERE**

Cœurs d'artichauts Marinés, Radis, Betterave, Maïs, Haricots Verts, Tomate

**AU FIL DE LA LOIRE**

Ecrevisses, Saumon Gravelax, Avocat, Tomate, Croutons

**BIQUETTE**

Dès de Sainte Maure, Poire Fraiche, Jambon de Pays

**STEPHANOISE**

Aiguillettes de Volaille Pannées, Œuf Dur, Parmesans, Sauce aux Anchois

**RABELAISIENNE au Vinaigre de Framboise**

Rillons, Andouillette, Pomme de Terre, Toast Rillettes de Tours

---

Dos de Colin Poché ou Nuggets de Poulet  
Légumes ou Pates

**Menu Enfants**  
**10,00 Euros**  
(-12 ans)

Compote ou Glace

1 boisson (sirop ou diabolo)

Servi tous les jours, déjeuner et dîner

Prix nets, taxes et service compris  
*Net prices, taxes and service included*