



## Menu carte ETE 2021

*Cette carte est conçue et réalisée par le chef Malherbe Mickael et son second Hawwel Kévin*

<b>ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT</b>	<b>= 19 €</b>
<b>ENTREE - PLAT - DESSERT</b>	<b>= 25 €</b>
<b>ENTREE - PLAT - FROMAGE – DESSERT</b>	<b>= 29 €</b>
<b>ACCORD METS &amp; VINS (3 plats &amp; 3 verres de vins de Loire)</b>	<b>= 32 €</b>

- **Pressé de poulet\*** rôti et compotée d'oignons caramélisés  
- *Pressed roast\* chicken and caramelised onion compote*
- **Verrine de chèvre frais, tartare de tomate et crumble de parmesan**  
- *Fresh goat's cheese\* verrine with tomato tartar and parmesan crumble*
- **Accras de poissons de Loire\*** sauce chien  
- *-Accras of fish from the Loire\* with chien sauce*



- **Magret de canard, réduction de balsamique et galette de pommes de terre**  
- *Duck breast, balsamic reduction and potato cake*
- **Faux filet Simmental (cuisson saignante conseillée) et frites maison**  
- *Simmental fillet (rare recommended) and home fries*
- **Dos de cabillaud au curry et lait de coco accompagné de coquillages**  
- *Cod fillet with curry and coconut milk and shellfish*



- **Plateau du fromager Val de Loire\* et region de France (3 morceaux au choix)**  
- *Plateau du fromager Val de Loire\* and region of France (Choice of 3 pieces)*



- **Tarte citron vert et basilic**  
- *- Lime and basil tart*
- **Brownie chocolat et sa mousse à la cacahuète**  
- *Chocolate brownie with peanut mousse*
- **Fraîcheur aux fraises de Sologne\* marinées au poivre de Sichuan et crème de mascarpone**  
- *Fresh Sologne strawberries\* marinated with Sichuan pepper and mascarpone cream*

*\*Recette ou produits du terroir*

**Les desserts sont à commander en début de repas.**

T.V.A. 10% incluse et appliquée à la restauration.

Les fonds de sauces ne sont pas réalisés par notre équipe mais sont néanmoins améliorés en cuisine.

Nos crèmes glacées et sorbets sont fournis par Carte d'Or

*La carte des allergenes est disponible sur demande*

