

## Menu carte été 2023

*Cette carte est conçue et réalisée par le chef Kévin Hauwel et son équipe*

- ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT = 29 €**  
**ENTREE - PLAT - DESSERT = 35 €**  
**ENTREE - PLAT - FROMAGE – DESSERT = 41 €**  
**ACCORD METS & VINS (3 plats & 3 verres de vins de Loire) = 43.50 €**

- Ceviche de cabillaud aux graines de passion
- Cod marinated with lemon, olive oil, spices and passion fruit seeds
- Crumble de légumes marinés, au fromage frais\*
- Mix of vegetables of the season marinated, cream cheese\* topped with a mixture of crumble
- Pressé de volaille\* aux pistaches et foie gras
- Terrine of poultry\* with pistachio and foie gras with gelatin
- Terrine de poisson de Sologne\* et écrevisses, vinaigrette au chorizo
- Terrine made of fish of Sologne\*, shrimp accompanied by on sauce of vinaigrette of chorizo



- Tartare de bœuf préparé par le Chef, frites maison et salade
- Beef tartare prepared by the Chef, fresh Homemade fries and salad
- Tomahawk de porc au pastis
- Pork chop with pastis
- Brochette de thon albacore et crevettes marinés au soja et au citron vert
- Brochette of Tuna and shrimps with soy sauce and lime
- Faux filet de bœuf et beurre maître d'hôtel, frites maison et salade
- Sirloin of beef with maître d'hôtel butter, fresh Homemade fries and salad



- Trilogie de fromages du Val de Loire\*
- Trilogie of cheeses from the Loire Valley\*



- Pavlova aux fruits frais de saison
- Meringue served with Chantilly and mixture of fresh fruits and coulis of berries
- Soupe de nectarines au rosé de Touraine\* et sorbet basilic & citron vert
- Nectarine soup with rosé wine\* served with an basilic & lime ice cream
- Baba de pommes à la manzana et allumettes de pommes
- Baba saturated in liquor of manzana with apple
- Crème brûlée au chocolat Poulain\*
- crème brûlée served with black chocolate from the Region\*

*\*Recette ou produits du terroir / Recipe or local product.*

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.

Notre équipe travaille principalement que des produits de saison. Aussi en cas de rupture de stock, les plats sont susceptibles de changer. Nous vous remercions de votre compréhension.

*La carte des allergènes est disponible sur demande*

