La Carte

3 SERVICES
35 €
Entrée
Plat
Dessert ou Fromage

2 SERVICES
28 €
Entrée
Plat

2 SERVICES
26 €
Plat
Dessert ou Fromage

PLAT SEUL
17 €

Pour les plus jeunes

Menu Enfant - 11,90 € — **3 à 11 ans inclus**
Burger maison & frites ou filet de poulet croustillant maison & frites - Gaufre - Sirop, diabolo ou jus de fruits.

Menu Bambin - 9 € — **moins de 3 ans**
Filet de poulet croustillant maison - Gaufre - Sirop.

Les entrées

Foie gras de canard maison
Insert de pomme au Calvados, condiment de pomme & brioche toastée.

Raviole ouverte de joue de bœuf confite
Joue de bœuf longuement mijotée, champignons, jus corsé & crème légère au thym.

Tatin d'échalotes confites au Sainte-Maure
Échalotes fondantes, Sainte-Maure-de-Touraine, noix torréfiées, jeunes pousses & vinaigrette au miel.

Cassolette de noix de Saint-Jacques
Noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux & sauce au vin blanc.

Les plats

Pièce du boucher (Viande bovine française - environ 250 g)
Pièce sélectionnée selon arrivage, frites maison & sauce maison au choix : Roquefort, poivre ou échalote.

Pavé de saumon rôti
Mousseline de pommes de terre, crevettes sautées & sauce crémeuse au safran.

Butternut rôti façon hachis Parmentier
Crème de champignons, champignons poêlés, noisettes torréfiées.

Le Burger A Table
Steak haché 150 g, Morbier fondant, lard fumé, oignons confits & sauce crémeuse au Roquefort. Servi avec frites maison & sauce maison au choix : Roquefort, poivre ou échalote.

VERSION XXL - + 3,50 €
Double steak haché, soit 300 g de viande & double Morbier.
Déclinaison Veggie possible avec steak végétarien.

Le Canard gourmand, façon burger revisité — **+ 4,50 €**
Galette de pommes de terre croustillante, effiloché de cuisse de canard confite par nos soins, confit d'oignons, médaillon de foie gras maison & jus réduit au Chinon. Servi avec salade.

Supplément sauce maison	0,50 €
Supplément salade	1,00 €
Supplément frites maison	3,50 €

Pour finir en douceur...

Desserts & fromages à la page suivante >

Desserts & fromages

Financier aux pommes caramélisées
Financier maison aux amandes & pommes fondantes caramélisées.

Tarte fine aux poires
Poires délicatement caramélisées, crème d’amandes & crémeux praliné.

Le fondant au chocolat
Fondant au chocolat au coeur coulant. Crème anglaise.

Café gourmand ou Thé gourmand ou Chocolat chaud gourmand — + 2,50 €
Boisson chaude accompagnée de mignardises maison.

Assiette fromagère
Sainte-Maure-de-Touraine & sélection de fromages du jour.

Nos desserts sont réalisés sur place à partir de produits bruts.
Il est recommandé de les commander en début de repas.
Une fois commandés, les desserts ne peuvent pas être annulés.

L’esprit de notre table

Afin de préserver l’esprit de notre cuisine et la qualité du service, nous vous remercions de prévoir une consommation pour chaque convive installé à table. Entrées, plats et desserts sont servis en portions individuelles et ne sont pas destinés à être partagés ; seules nos planches apéritives sont pensées pour le partage.