

MENU DE SAISON

Menu à 45 € hors boissons

Bavarois rutabaga, confit de cuisse de faisan, émulsion de panais
et filet croustillant aux noix

OU

Brochette de Saint-Jacques et lard croustillant sur pressé de lentilles,
velouté de potiron

Le mulot façon matelote au vin de Vouvray

OU

Paleron de bœuf fondant aux racines d'hiver,
foie gras poêlé et champignons du moment

Assiette de fromages affinés

Supplément fromages 7,00 €

Salpicon de fruits exotiques sur crémeux chocolat,
émulsion piña-colada

OU

Roulade de crêpes façon « Suzette », sorbet banane-passion

Prix en € nets TTC

LA CARTE

Le foie gras de canard 26,00 €
aux poires tapées, pain aux céréales grillé

Le Sandre 33,00 €
cuisiné au vin de Chinon, raviole de petits gris et mousseline de céleri

Filet de cervidé (biche ou cerf) 34,00 €
pané aux noisettes, coings caramélisés et beignet de salsifis au lard

La roulante de fromages affinés 12,00 €

Le chocolat 14,00 €
biscuit coulant chocolat, croquant aux fèves de Tonka,
sorbet « Guanaja »

Prix en € nets TTC


MENU DU MARCHÉ

Menu à 32 € hors boissons

Entrée - Plat - Dessert

Suggestions de notre chef, Régis Guilpain,

au gré du marché.

Ces propositions sont un extrait de nos cartes de cave et bar qui sont à votre disposition auprès de notre Maître d'Hôtel 

Prix en € nets TTC

APERITIFS CLASSIQUES

	Coupe 14 cl	75 cl
Vouvray Brut Nicolas et Georges Brunet	12,00	36,00
Kir Pétillant - crème de fruit, Vouvray Brut	13,00	
Kir Royal - crème de fruit, Champagne	17,00	
Taittinger Brut Réserve	15,00	75,00
Heineken / 1664	33 cl	7,00
Pastis, Pastis d'antan, Ricard	4 cl	9,00
Whisky Jameson	4 cl	9,00
Cinzano Rouge, Blanc, Rosé	5 cl	9,00
Porto blanc ou rouge Sanderman	8 cl	10,00

VIN AU VERE

Sélection du Sommelier	12 cl	7,00
------------------------	-------	------

VINS BLANCS ET ROSES

	37,5 cl	75 cl
VOUVRAY Gaudrelle "Sec Tendre" 2008	25,00	
VOUVRAY Château Gaudrelle 2006		30,00
PETIT CHABLIS William Fèvre 2007		37,00
TOURAINNE Rosé Noble Joué 2009		26,00
CHINON Rosé Pierre et Bertrand Couly 2010	20,00	30,00

VINS ROUGE

CHINON Château de Ligré 2010	19,00	
SAUMUR CHAMPIGNY Vieilles Vignes D. Filliatreau 2009		36,00
BOURGUEIL "Les Ouches" Gambier 2006	22,00	37,00
SANCERRE " Les Pierris " Roger Champault 2009	25,00	40,00
SANTENAY 1er Cru "Malardière" Prieur-Brunet 2004		54,00

EAUX MINÉRALES

	50 cl	75 cl	100 cl
Evian, Badoit, Chateldon	5,00	7,00	
Vittel, San Pellegrino			7,00
Café, thé ou Infusion		5,00	

VIN AU VERRE

Sélection du Sommelier 12 cl 7,00

DEMI BOUTEILLE

VINS BLANCS ET ROSES

CHINON Rosé Pierre et Bertrand Couly 2008	20,00
VOUVRAY Château Gaudrelle 2007	21,00
PETIT CHABLIS William Fèvre 2007	22,00
SANCERRE " Les Pierris " Roger Champault 2008	25,00

VINS ROUGES

CHINON Château de Ligré 2008	19,00
BOURGUEIL "Les Ouches" Gambier 2005	22,00
SANCERRE " Les Pierris " Roger Champault 2008	25,00
SANTENAY 1er Cru "Malardière" Prieur-Brunet 2004	27,00

BOUTEILLE

VINS BLANCS ET ROSES

SAUMUR Domaine des Hauts Sanziers 2009	28,00
VOUVRAY Château Gaudrelle 2006	30,00
PETIT CHABLIS William Fèvre 2007	37,00
SANCERRE " Les Pierris " Roger Champault 2007	40,00

TOURAINÉ Rosé Noble Joué 2008	26,00
CHINON Rosé Pierre et Bertrand Couly 2009	30,00

VINS ROUGES

CHINON Château de Ligré 2008	32,00
SAUMUR CHAMPIGNY Vieilles Vignes D. Filliatreau 2007	36,00
HAUT MEDOC Château Vaubricour 2006	36,00
BOURGUEIL "Les Ouches" Gambier 2005	37,00
SANCERRE " Les Pierris " Roger Champault 2008	40,00
SANTENAY 1er Cru "Malardière" Prieur-Brunet 2004	54,00



CHAMPAGNES ET METHODE TRADITIONNELLE

	Coupe 14 cl	75 cl
Sélection " Taittinger "	15,00	75,00
Mumm Rosé	18,00	135,00
Montlouis Brut Mosny	12,00	35,00

LES CLASSIQUES

Heineken/1464	33 cl	7,00
Pastis, Pastis d'antan, Ricard	4 cl	9,00
Whisky Paddy	4 cl	9,00
Whisky Jameson	4 cl	9,00
Cinzano Rouge, Blanc, Rosé	5 cl	9,00
Porto rouge Sanderman vintage 2000	8 cl	10,00
Porto blanc Sanderman	8 cl	10,00

Kir - crème de fruit, vin blanc de Touraine -	12 cl	9,00
Kir Pétillant - crème de fruit, Montlouis Pétillant -	14 cl	13,00
Kir Royal - crème de fruit, Champagne Sélection -	14 cl	17,00

EAUX MINERALES - CAFES

	50 cl	75 cl
Eau Minérale	5,00	7,00
Evian, Vittel, Badoit, Chateldon, San Pellegrino		

Café, thé ou Infusion 5,00

Ces propositions sont un extrait de nos cartes de cave et bar qui sont à votre disposition auprès de notre Maître d'Hôtel

Prix en € nets TTC