

Notre chef Régis Guilpain, Maître cuisinier de France, et sa brigade vous proposent

LES ENTREES

Plat

Le faisan

bavarois rutabaga, confit de cuisse, émulsion de panais,
filet croustillant aux noix

18.00 €

Le saumon

fumé au Domaine, crème acidulée et toasts

21.00 €



La Saint-Jacques et le potiron

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

22.00 €

Le foie gras de canard

aux poires tapées, pain aux céréales grillé

26.00 €



Le foie gras de canard chaud

pain perdu de foie gras et pain d'épices,
mousseline de pommes « Granny Smith »

27.00 €



Coup de cœur de notre chef

LES PLATS

Plat

Le mulet

sur fondue de poireaux au lard, façon matelote au vin de Vouvray

27.00 €

La coquille Saint-Jacques

hâtelet de Saint-Jacques, beignet de cèpes sur tatin d'endives,
et coulis de cresson

30.00 €

Le sandre

cuisiné au vin de Chinon, raviole de petits gris et mousseline de céleri

32.00 €

Le bœuf

paleron fondant aux racines d'hiver,
foie gras poêlé et champignons du moment

29.00 €

Le canard colvert

cuisiné aux girolles, nem de cuisse confite et crémeux de topinambours

31.00 €



Les ris et rognons de veau

cuisinés façon « beuchelle à la Tourangelle », tagliatelles

33.00 €

Filet de cervidé (biche ou cerf)

pané aux noisettes, coings caramélisés et beignet de salsifis au lard

34.00€

La roulante de fromages affinés 12.00 €

Salade de saison, assaisonnement à votre convenance (noix, olives, noisettes) 6.00 €

LES GOURMANDISES DU PATISSIER

Plat

Nos desserts sont à commander en début de repas

La clémentine 12.00 €

en bavaois sur sablé aux châtaignes et crème de marron, glace Mandarine Impériale



La poire 14.00 €

caramélisée et parfumée à la réglisse, bavaois en pot,
glace caramel au beurre salé

Les fruits exotiques 13.00 €

salpicon de fruits sur crémeux chocolat,
émulsion piña-colada, ananas rôti

Le chocolat 14.00 €

biscuit coulant chocolat, croquant aux fèves de Tonka,
sorbet « Guanaja »

Le soufflé chaud 16.00 €

aux fruits de la passion

Menu « Saveurs et Parfums »

Foie gras aux poires tapées, pain aux céréales grillé



Saint-Jacques et beignet de cèpes sur tatin d'endives,
coulis de cresson



Fraîcheur aux pommes, un trait de Calvados



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



Assortiment de fromages affinés



La poire caramélisée et parfumée à la réglisse, bavarois en pot, glace caramel au beurre salé

Menu à 69.00 € hors boissons

Prix net TTC

maj le24/01/2012

Menu de saison

Bavarois rutabaga et 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 pour fromage 7.00 €



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

OU

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

Menu à 45.00 € hors boissons

« En toute simplicité »

Salade tourangelle : (rillettes, rillons, magrets séchés et pépites de foie gras)	20.00 €
Potage de légumes	8.00 €
Omelette : fines herbes ou jambon ou fromage ou champignons accompagnée de mesclun	10.00 €
Pâtes fraîches au saumon fumé ou à la tomate	14.00 €
Le marché du jour	20.00 €