



Annick, Pascal, Romain DAGUET et toute leur fidèle Equipe ont plaisir à vous recevoir, et vous remercient de votre venue.

ENTREES CARTE

FROIDES

Tartare de lieu jaune, en Gravelax, mousse de riz basmati	18.00
Foie gras de canard Landais chutney, pain muesli	20.00
Entrée du jour	12.50

CHAUDES

Dariole chaude de foie gras, Réduction de vin de muscat	10.80
Boudins chaud de homard, jus émulsionné au corail	18.00
Crevettes sauvages sautées, quinoa, infusion de feuilles de lime sauce thaïe	17.50
Cromesquis d' escargots aux rillons de Touraine, émulsion de persil à l'ail des ours	17.50
Omelette 3 œufs, champignons, lardons, bouquet de salade	13.80

PLATS VEGETARIENS

Salade de saison, aux noix, en vinaigrette balsamique	7.00
Crème chaude de légumes	9.50
Omelette végétarienne, champignons, bouquet de salade	12.80
Assiette panachée de légumes du moment (chauds)	12.00

En fonction du marché, certains plats pourraient être remplacés par d'autres

Plats élaborés par nous-mêmes

VIANDES ISSUES DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE



PLATS A LA CARTE

POISSONS

Homard Européen, déshabillé, nage au Chardonnay	48.00
Dos de maigre sauvage cuit sur peau, beurre rouge	25.00
Dorade poêlée, à l'unilatérale, sauce Chateaubriand	20.00
Maquereaux "cuits" à la flamme, sauce vierge légumes d'Eté grillés ,	18.00
Plat du jour,	18.00

VIANDES

Carré d'agneau rôti, jus aux aromates (en direct 35 mn)	35.00
Filet de canette doré sur peau, bigarade aux grains de cassis	20.00
Pièce de Bœuf , faux-filet, en pavé sauce au vin de Chinon	22.00
Filet de bœuf poêlé , fine gastrique de Xérès	25.00
Cœur de ris de veau, dorés au sautoir, réduction de vin de muscat	36.00
Plat du jour,	18.00

ASSIETTE DE 4 FROMAGES AFFINES 15.00

DESSERTS à choisir sur carte, en début de repas

Tous nos PLATS sont élaborés par nous - mêmes ; VIANDES FRANCAISE/EUROPEENNE

MENU PLAISIR

Entrée, plat Ou plat et, fromages ou dessert	36.00
Entrée, plat, fromages ou dessert	43.00
Entrée, plat, fromages et dessert	49.00

ENTREES

*Tartare de lieu jaune, en "gravelax", mousse de riz basmati

*Boudin chaud de homard , bisque émulsionnée au corail

*Crevettes sauvages sautées, taboulé de quinoa, sauce thaïe

Cromesquis d' escargots aux rillons de Touraine, émulsion de persil à l'ail des ours

*Dariole chaude de foie gras, réduction de vin de muscat aux mousserons

*Foie gras de canard Landais, chutney et pain muesli grillé (3.50 €)

POISSONS en filet / VIANDES

Maquereaux "cuits" à la flamme, sauce vierge légumes d'Eté grillés

*Dos de maigre sauvage cuit sur peau, beurre rouge (5.00 €)

*Filet de canette doré sur peau, bigarade aux grains de cassis

*Filet de bœuf, sauté en "dés", fine gastrique de Xérès

* Cœur de ris de veau, au sautoir, réduction de vin de muscat (7.50 €)

TRILOGIE DE FROMAGES affinés, salade de saison

DESSERT

(A Choisir en début du repas, sur carte)



MENU DEGUSTATION

80.00 €

Amuses Gueules et Mise en bouche

**

Foie gras de canard, chutney, pain muesli grillé,

Ou

Carpaccio de queues de langoustines, au caviar d'Aquitaine

**

Sole en filet, au plat, Sauce émulsionnée au Champagne,

Ou

1/2 homard Européen, déshabillé, nage au Chardonnay

**

Trou digestif

**

Filet de bœuf sauté, jus au vin de Xérès,

Ou

Cœur de ris de veau, doré au sautoir, réduction de Muscat,

Ou

1/2 Pigeon de "Racan" rôti, cuisse confite, en cromesqui

**

Trilogie de fromages affinés, bouquet de salade, muscat, huile d'olives

**

Assiette gourmande de desserts, coulis, fruits, sorbet

**

La Ciboulette

MENU du JOUR

Entrée, plat Ou plat et fromages ou dessert	28.00
Entrée, plat, fromages ou dessert	34.00
Entrée, plat, fromages et dessert	38.00

ENTREES

Biscuit chaud de ris de veau et girolles braisés, en Beuchelle
Subric de fromage de chèvre frais, ciboulette, poivrons pelés confits
Dariole chaude de foie gras, réduction de muscat, (1.50 €)

POISSONS/VIANDES

Dos de merlu, en pipérade de tomates
Cuisse d'oie fondante, en bigarade de kumquats
Pièce de Bœuf, faux-filet, en pavé sauce au vin de Chinon suplt. 4.50 €,

TRILOGIE DE FROMAGES affinés, salade de saison

DESSERT

*Ile flottante au caramel

ou

*Dessert du jour



MENU DES JUNIORS 13.00 €

1 ENTREE, au choix

Carottes râpées

Assiette de Lomo (filet de porc Ibérique, séché)

Assiette mixte,

Foie gras de canard avec pain muesli- suplt 5.00 €

1 **PLAT au choix, avec pâtes, purée, ou frites**

Poisson meunière, sauce piperade

Steak haché, OU Filet de volaille poêlé

1 **DESSERT au choix** :, yaourt, ile flottante, ou glace 2 parfums



MENU, jeunes GASTRONOMES (jusqu'à 14 ans) 24.00 €

ENTREES

Foie gras de canard, chutney -ou Mousseline chaude de homard,

PLAT au choix, avec légumes du moment

Solette, meunière

2 côtes d'agneau grillées, jus aux herbes aromatiques

Filet de bœuf, sauté, sauce mousserons,

DESSERT au choix

Glace 2 parfums

Île flottante ou dessert du jour

DESSERTS

"LES FROIDS"

Ile flottante cuite au four, caramel, crème anglaise, amandes croustillantes	8.50
Palet de riz soufflé croustillant, crémeux de chocolat, sorbet à l'orange	10.00
Perles de melon au sirop, biscuit d'amandes à l'orange confite "façon" Calisson	10.00
Suprêmes de pêches blanches, mi-cuites, verveine, sorbet et gelée, Sablé Breton	10.00
Dessert du jour	8.50

"LES GLACES"

Assiette de trois sorbets, ou glaces avec tuile dentelle aux amandes	8.50
Nougat glacé aux fruits confits macérés au kirsch, meringue italienne dorée à la flamme	9.50

"LES CHAUDS"

Matafan (crêpe aux pommes) flambée au Calvados, glace à la vanille	10.00
--	-------

TOUS LES DESSERTS SONT ELABORES PAR NOS SOINS
NOS SORBETS SONT «turbinés» à la demande