



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 |
| Boudin 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                | 55.00 |
| Dos de dorade poêlé, à l'unilatérale, son bouillon de Cotriade | 23.00 |
| Noix de filet de lotte braisée, beurre rouge                   | 30.00 |
| Plat du jour,  | 20.00 |

### VIANDES

|   |       |
|---|-------|
| Carré d'agneau rôti, jus aux aromates (en direct 35 mn)           | 35.00 |
| Filet d'oie, doré sur peau, bigarade aux grains de groseilles     | 22.00 |
| Pièce de Bœuf , faux-filet, en pavé sauce au vin de Chinon        | 25.00 |
| Filet de bœuf poêlé , fine gastrique de Xérès                     | 28.00 |
| Cœur de ris de veau, dorés au sautoir, réduction de vin de muscat | 36.00 |
| Plat du jour,   | 20.00 |

**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 | 37.00 |
| Entrée, plat, fromages ou dessert            | 45.00 |
| Entrée, plat, fromages et dessert            | 51.00 |

## 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

Dos de dorade poêlé, à l'unilatéral, bouillon de cotriade

Filet de lotte braisée, beurre rouge(5.00 €)

Quasi de veau au sautoir, jus de veau, légumes de printemps

Magret d'oie, doré sur peau, bigarade aux grains de groseille

Cœur de ris de veau, doré, réduction de vin de muscat (7.50 €)

**TRILOGIE DE FROMAGES affinés, salade de saison**

## DESSERT

(A Choisir en début du repas, sur carte)

La

Ciboulette



MENU DEGUSTATION 85.00 €

Amuses Gueules et Mise en bouche

\*\*

Foie gras de canard, chutney, pain muesli grillé,

Ou

Carpaccio de langoustines, 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

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Entrée, plat, ou plat dessert</b>     | <b>29.00</b> |
| <b>Entrée, plat, fromages ou dessert</b> | <b>37.00</b> |
| <b>Entrée, plat, fromages et dessert</b> | <b>43.00</b> |

## ENTREES

**Mousseline chaude de volaille, aux ris de veau braisé, en Beuchelle**  
**Bavarois de fonds d'artichauts au basilic**  
**Dariole chaude de foie gras, réduction de muscat, (1.50 €)**

## POISSONS/VIANDES

**Dos de merlu de ligne, pipérade de tomates**  
**Cuisse d'oie fondante, en bigarade de kumquat**  
**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 four, caramel, crème anglaise**  
**ou**  
**Dessert du jour**



## MENU DES JUNIORS

14.00 €

### 1 ENTREE, au choix

Assiette de melon de pays, ou  
de saucisson à l'ail ou  
mixte,

Foie gras de canard avec pain muesli- supt 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"

|  |       |
|--|-------|
| Calisson aux perles de melon confites au sirop à la vanille de Madagascar    | 10.00 |
| Sablé et meringue "pochés", giboulée de cerise "Burlat", sorbet yaourt blanc | 10.00 |
| 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 |
| Pavlova de fraises et rhubarbe confite, sorbet fraise                        | 10.00 |
| Dessert du jour  | 8.50  |

### "LES GLACES"

|  |      |
|--|------|
| Assiette de trois sorbets, ou glaces avec tuile dentelle aux amandes | 8.50 |
|--|------|

### "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