



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

ENTREES CARTE

FROIDES /CHAUDES

Cromesquis d'escargots, brunoise de champignons, émulsion persil plat	20.00
Huitres tièdes aux bigorneaux décoquillés, nage émulsionnée	28.00
Foie gras de canard Landais, chutney du moment, pain muesli	28.00
Dariole chaude de foie gras, réduction de Muscat aux mousserons	20.00
Feuilletine de champignons sauvages, émulsion au foie gras	20.00
Saumon fumé par nos soin, blinis, crème montée citronnée	20.00
Biscuit chaud de lotte au curry	16.50
Omelette 3 œufs, champignons, lardons, bouquet de salade	15.00

PLATS VEGETARIENS

Salade mixte, radis, carottes, champignons, vinaigrette balsamique	10.50
Crème chaude de légumes	12.00
Omelette végétarienne, champignons, bouquet de salade	15.00
Assiette panachée de légumes du moment (chauds)	15.00

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

PLATS A LA CARTE



POISSONS

Noix de ST Jacques, crémeux de choux fleur, marinière de moules	35.00
Homard Européen, déshabillé, nage au Chardonnay	65.00
Dos de dorade au sautoir, émulsion au combawa, sauce vierge	30.00
Plat du marché	25.00

VIANDES

Carré d'agneau rôti, jus au romarin	(en direct 35 mn)	42.00
Cœur de ris de veau doré, réduction de layon aux coings		40.00
Magret de canard rôti, en bigarade de kumquats		38.00
Filet de bœuf poêlé, fine gastrique de Xérès		38.00
Pièce de bœuf, "Angus", en pavé sauce au vin de Chinon		30.00
Suprême de volaille au écrevisses, sauce Américaine		35.00
Plat du marché		25.00

ASSIETTE DE 4 FROMAGES AFFINES	12.00
Ste Maure de Touraine fermier, Brillat Savarin truffé, Fourme d'Ambert, Comté	

DESSERTS à choisir sur carte, en début de repas

Tous nos PLATS sont élaborés par nous-mêmes, Bœuf, veau, volailles
 Sont nés, élevés, "abattus" en France
 Selon arrivage, abats et agneaux peuvent être Européen

MENU PLAISIR



Entrée, plat, ou plat dessert	52.00 €
Entrée, plat, dessert	62.00 €
Trilogie de fromages affinés, salade de saison, huile d'olives	10.00 €

Amuse-gueule, et mise en bouche maison

ENTREES FROIDES/CHAUDES

Saumon fumé par nos soins, blinis, crème montée citronnée

Foie gras de canard Landais, chutney et pain muesli grillé

Cromesquis d'escargots, brunoise de champignons émulsion de persil plat

Feuilletine de champignons sauvages, émulsion au foie gras

Huitres tièdes aux bigorneaux décoquillés, nage émulsionnée

POISSONS / VIANDES

Dos de dorade cuit à l'unilatéral, émulsion au combawa, sauce vierge

Noix de St Jacques snackées, crémeux de choux fleur, marinière de moules

Cœur de ris de veau, doré, réduction de layon aux coings

Magret de canard rôti, bigarade aux kumquats

Suprême de poulet aux écrevisses, sauce Américaine

TRILOGIE DE FROMAGES affinés, salade de saison

Ste Maure de Touraine, Brillat Savarin truffé, Fourme d'Ambert

DESSERT, à choisir sur carte, en début de repas

La Ciboulette



MENU DEGUSTATION 95.00€

Amuses Gueules et Mise en bouche

Foie gras de canard, chutney, pain muesli grillé

Où

Huîtres tièdes pochées, aux bigorneaux décoquillés, nage émulsionnée



Médaillons de lotte braisés, son fumet en émulsion

Où

½ homard Européen, déshabillé, nage au Chenin



Trou digestif



½ Pigeon de Racan rôti, cuisse désossée panées

Où

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



Trilogie de fromages affinés, bouquet de salade, muscat, huile d'olives
(brillat savarin truffé, Ste Maure, Fourme d'Ambert)

DESSERT

Assiette gourmande,
(Pâtisserie, sorbet, coulis et fruits)

La Ciboulette



MENU du MARCHE

Entrée, plat, ou plat dessert	34.00 €
Entrée, plat, dessert	44.00 €
Trilogie de fromages affinés, bouquet de salade	10.00 €

ENTREES

Œuf « parfait », crème de potimarron, lard fumé maison

Dariole chaude de foie gras, sauce aux mousserons

Biscuit chaud de lotte, émulsion au curry

POISSONS/VIANDES

Filet de rascasse cuit sur peau, sauce chateaubriand

Pièce de Bœuf, "ANGUS", en pavé, sauce au vin de Chinon (suppl. 6.00 €)

Fricassée de volaille à la strasbourgeoise, pâtes fraîches au foie gras

TRILOGIE DE FROMAGES affinés, salade de saison

DESSERT

Île flottante au four, caramel et crème anglaise

OU

Dessert du jour maison

La Ciboulette



MENU DES JUNIORS

15.00 €

ENTREE, au choix

Assiette de carottes râpées ou lomo « filet mignon ibérique séché »

Où

En assiette mixte, carottes et lomo

Où

Foie gras de canard avec pain muesli- suplt 5.00 €

PLAT au choix, avec pâtes, purée, ou frites

Poisson meunière où Steak haché

Où Boudin blanc maison

Où Filet de volaille poêlé

DESSERT au choix :

Yaourt, île flottante, ou glace 2 parfums

MENU jeunes GASTRONOMES (jusqu'à 14 ans) 25.00 €

ENTREES

Foie gras de canard, chutney

Boudin chaud de homard, sauce Américaine

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

Dessert du jour



DESSERTS

A réserver en début de repas

Les Froids

Île flottante au caramel, cuite au four, crème anglaise, amandes croustillantes	8.50
Pavlova mont blanc aux marrons, clémentines confites	10.00
Dessert du jour	8.50

"Glacé"

Assiette de trois sorbets, ou glaces, avec tuile dentelle aux amandes	9.50
---	------

"Chaud"

Matafan, crêpe aux pommes, flambée au Calvados, glace à la vanille	10.00
Soufflé chocolat « caraïbes » glace au lait d'amandes	12.00
Cromesquis de pommes, caramel au beurre salé	12.00

Tous les desserts sont élaborés par nous-mêmes
Et nos glaces/sorbets, " Pacossé" à la demande

La Ciboulette