

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

ENTREES CARTE

FROIDES /CHAUDES

Tataki de thon, condiment au wasabi, wakamé et radis noir au sésame	28.00
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
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	15.00
Cromesquis cèleri rave et gorgonzola, beurre de tomate	15.00
Pastilla de ratatouille et mesclun de salade	15.00

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

RESTAURANT
La Ciboulette
Noyant de Touraine

PLATS A LA CARTE



POISSONS

Noix de ST Jacques, nage de homard et crème de panais	35.00
Homard Européen, déshabillé, nage au Chardonnay	65.00
Dos de dorade au sautoir, en cotriade	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, rizotto d' épeautre aux cédrat	40.00
Filet de bœuf poêlé, fine gastrique de Xérès	38.00
Pièce de bœuf, "Angus", en pavé sauce au vin de Chinon	30.00
Côte de veau « pour2 », fine purée de carotte au cumin	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

Foie gras de canard Landais, chutney et pain muesli grillé

Tataki de thon, condiment au wasabi, Wakamé et radis noir au sésame

Huitres tièdes aux bigorneaux décoquillés, nage émulsionnée

POISSONS / VIANDES

Dos de dorade cuit à l'unilatéral, en cotriade

Noix de St Jacques snackées, nage de homard et crème de panais

Cœur de ris de veau, doré, rizotto d'épeautre au cédrat

Côte de veau « pour 2 » et fine purée de carotte au cumin

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

Mousseline de ris de veau et marmelade de champignons

POISSONS/VIANDES

Poisson de jour, Selon pêche et arrivage, sauce Châteaubriand

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

Noisette de filet mignon de porc Roi rose sauce Xérès

TRILOGIE DE FROMAGES affinés, salade de saison

DESSERT

Ile flottante au four, caramel et crème anglaise
OÙ
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, ile 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
Ile flottante
Dessert du jour



DESSERTS

A réserver en début de repas

Les Froids

Ile flottante au caramel, cuite au four, crème anglaise, amandes croustillantes	8.50
Dessert du jour	8.50

"Glacé"

Assiette de trois sorbets, ou glaces, avec tuile dentelle aux amandes	9.50
Vacherin, crémeux chocolat et glace 57% biscuit éponge pistache	10.00

"Chaud"

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

Tous les desserts sont élaborés par nous-mêmes

Et nos glaces/sorbets," Pacossé" à la demande

La Ciboulette