



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

ENTREES CARTE

FROIDES /CHAUDES

Cromesqui d'escargots, brunoise de champignons, émulsion ail des ours	20.00
Foie gras de canard Landais, chutney du moment, pain muesli	28.00
Galette chaude de pieds désossés, déglçage de vinaigre de vin au cassis	20.00
Crevettes sauvages sautées, au risotto noir	18.00
Caillette de ris de veau, braisés, en bigarade d'oranges gingembre	15.00
Subric de fromage de chèvre frais, ciboulette, roquette et poivron confit	17.50
Omelette 3 œufs, champignons, lardons, bouquet de salade	13.80

PLATS VEGETARIENS

Salade mixte, tomates, radis, carottes, champignons, vinaigrette balsamique	8.50
Crème chaude de légumes	9.50
Omelette végétarienne, champignons, bouquet de salade	17.50
Assiette panachée de légumes du moment (chauds)	13.80

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

PLATS A LA CARTE



POISSONS

Maigre en filet, braisé, émulsion à l'ail des ours	35.00
Homard Européen, déshabillé, nage au Chardonnay	65.00
Dos de dorade sauce chateaubriant, fenouil émincé doré au sautoir	30.00
Plat du marché	25.00

VIANDES

Carré d'agneau rôti, jus au romarin	(en direct 35 mn)	42.00
Magret de canard Landais rôti, bigarade de Gamay à la groseille		30.00
Filet de bœuf poêlé, fine gastrique de Xérès		38.00
Pièce de bœuf, "Angus", en pavé sauce au vin de Chinon		30.00
Quasi de veau au sautoir, rizotto de petit épeautre au citron confit		35.00
Cœur de ris de veau doré, réduction de muscat		38.00
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

Crevettes sauvages sautées au risotto noir

Foie gras de canard Landais, chutney et pain muesli grillé

Cromesquis d'escargots, brunoise de champignons émulsion à l'ail des ours

Boudin chaud aux salpicons de homard, américaine coraillée

POISSONS / VIANDES

Dos de dorade cuit à l'unilatéral, fenouil émincés sauce chateaubriant

Maigre en filet, braisé, émulsion à l'ail des ours

Cœur de ris de veau, doré, réduction de muscat

Magret de canard Landais, rôti, bigarade de Gamay à la groseille et cerises

Quasi de veau au sautoir, sucs déglacés vermicelles torréfié

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



MENU DEGUSTATION 95.00€

Amuses Gueules et Mise en bouche

Foie gras de canard, chutney, pain muesli grillé

Où

Huîtres de Marennes pochées, émulsion aux truffes de Marigny



Médallions de lotte braisés, sauce à l'ail des ours

Où

½ homard Européen, déshabillé, nage au Chenin



Trou digestif

Selle d'agneau persillée, rôtie en croûte feuilletée, jus au thym

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

Galette chaude de pieds de porc désossés, déglacage au vinaigre de vin au cassis

Caillette de ris de veau, braisée, en bigarade d'oranges gingembre

Subric de fromage de chèvre frais, ciboulette, roquette et poivron confit

POISSONS/VIANDES

Dos de merlu, pommes de terre braisées, bouillon de bœuf réduit

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

Noisettes de filet mignon de porc « Roi rose », bigarade de Gamay à la cerise

TRILOGIE DE FROMAGES affinés, salade de saison

DESSERT

Ile flottante au four, caramel, crème anglaise

Où

Dessert du jour

La Ciboulette



MENU DES JUNIORS

15.00 €

ENTREE, au choix

Assiette de tomates ou lomo « filet mignon ibérique séché »

Où

En assiette mixte, tomates 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

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

Crevettes sauvages, risotto noir

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
Pavlova aux fraises de St Nicolas de Bourgueil, mascarpone et coulis	10.00
Sablé de sarrasin, crémeux chocolat, glace à l'Arabica café, tuile "Kasha"	9.50
Abricots du jardin, pochés au miel, riz à l'impératrice brioche toasté, pignon de pain	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
--	-------

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

La Ciboulette