



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

## ENTREES CARTE

### FROIDES /CHAUDES

Foie gras de canard Landais chutney, pain muesli	25.00
Carpaccio de lieu jaune, julienne de papaye verte, crème citronnée, caviar d'Aquitaine	25.00
Tempura d'escargots, mayonnaise à l'ail noir, bouillons aux petits légumes	17.50
Tourte feuilletée de bœuf, réduction de vin de muscat, mousserons	12.50
Dariole chaude de foie gras, jus au Rivesaltes	15.00
Crevettes sauvages sautées, quinoa, infusion de feuilles de lime sauce thaïe	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)	13.50

**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

Bar sauvage, cuit sur peau, au beurre rouge	35.00
Homard Européen, déshabillé, nage au Chardonnay	60.00
Dos de dorade en cotriade, brunoise de champignons, fenouil, andouille de Vire	30.00
Plat du marché	25.00

### VIANDES

Carré d'agneau rôti, jus au romarin et miel de Maillé <b>(en direct 35 mn)</b>	42.00
Filet de canette rôti, en bigarade de griottes	30.00
Cœur de ris de veau au sautoir, réduction de vin de muscat	38.00
Filet de bœuf poêlé, fine gastrique de Xérès	35.00
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
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 VIANDES FRANCAISES/EUROPEENNES**

# MENU PLAISIR



Entrée, plat, ou plat dessert	42.00 €
Entrée, plat, fromages ou dessert	50.00 €
Entrée, plat, fromages et dessert	58.00 €

## ENTREES

Foie gras de canard Landais, chutney et pain muesli grillé (5.00 €)

Carpaccio de lieu jaune, julienne de papaye verte, crème citronnée, caviar d'Aquitaine (5.00 €)

Crevettes sauvages sautées, taboulé de quinoa, sauce thaïe

Tempura d'escargots, mayonnaise à l'ail noir, bouillon aux petits légumes

## POISSONS en filet / VIANDES

Dos de dorade en cotriade, brunoise de champignons, fenouil, andouille de Vire,

Bar sauvage, cuit sur peau, au beurre rouge (8.00 €)

Quasi de veau au sautoir, rizotto de petit épeautre au citron confit

Filet de canette, rôti, en bigarade de griottes

Cœur de ris de veau, doré, réduction de vin de muscat (10.00 €)

## TRILOGIE DE FROMAGES affinés, salade de saison

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

DESSERT A CHOISIR A LA 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

Ou

Carpaccio de queues de langoustines, purée de citron confit, caviar d'Aquitaine

\*\*

Noix de lotte grillée, fumet émulsionné au combawa

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

Trilogie de fromages affinés, bouquet de salade, muscat, huile d'olives  
(Brillat savarin truffé, Ste Maure de T. Fourme d'Ambert)

\*\*DESSERT

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

La Ciboulette



# MENU du MARCHE

**Servi en semaine du Lundi au Vendredi**

Entrée, plat, ou plat dessert	34.00 €
Entrée, plat, fromages ou dessert	42.00 €
Entrée, plat, fromages et dessert	50.00 €

## ENTREES

Tourte chaude feuilletée de bœuf, réduction de muscat, mousserons  
Dariole chaude de foie gras, jus de Rivesaltes (3.00 €)  
Royale d'asperges, chaude, sauce Maltaise, à l'orange

## POISSONS/VIANDES

Filet de cabillaud, fondue de poireaux, jus au combawa  
Pièce de Bœuf, "ANGUS", en pavé sauce au vin de Chinon suplt. 6.00 €  
Filet mignon de porc "le roi rose", rôti, à la groseille

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

## DESSERT

Ile flottante au four, caramel, crème anglaise  
Ou  
Dessert du jour

**La Ciboulette**



## MENU DES JUNIORS

15.00 €

### 1 ENTREE, au choix

Assiette de tomates ou  
de lomo ou  
mixte, tomates et lomo

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)

25.00 €

### ENTREES

Foie gras de canard, chutney -ou crevettes sauvages sautées, quinoa

### 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

A réserver en début de repas

## Les Froids

Ile flottante au caramel, cuite au four, crème anglaise, amandes croustillantes	8.50
Pavlova, fraises de St Nicolas, glaçage de Gamay à la groseille, crème diplomate	10.00
Sablé de sarazin, crémeux chocolat, glace café, tuile "Kasha"	9.50
Rhubarbe pochée, sablé Breton, crémeux vanille et sorbet yaourt	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," turbinés" à la demande



La Ciboulette