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	28..00
Tourte feuilletée de bœuf, sauce au Xérès	15.00
Carpaccio de lieu jaune, julienne de papaye verte, crème citronnée, caviar d'Aquitaine	25.00
Fricassée de fruits de mer et coquillages, Royale de cotriade safranée	17.50
Dariole chaude de foie gras, réduction de Muscat, mousserons	15.00
Crevettes sauvages sautées, rizotto noir au Vermouth, fumet mousseux	18.00
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	17.50
Assiette panachée de légumes du moment (chauds)	13.80

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

Plats élaborés par nous-mêmes VIANDES ISSUES DE LA COMMUNAUTEE EUROPEENNE

RESTAURANT
La Ciboulette
Noyant de Touraine

PLATS A LA CARTE

POISSONS

Noix de St.Jacques d'Erquy snackées, émulsion de Chardonnay, éclats de châtaignes 35.00

Homard Européen, déshabillé, nage au Chardonnay 65.00

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 (en direct 35 mn) 42.00

Magret de canard rôti, aux coings bigarade de miel, gingembre 30.00

Cœur de ris de veau au sautoir, réduction de vin de muscat 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

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	52.00 €
Entrée, plat, dessert	62.00 €
Option assiette de 3 fromages affinés	10.00 €

Amuse gueule frais, et mise en bouche maison

ENTREES FROIDES/CHAUDES

Foie gras de canard Landais, chutney et pain muesli grillé

Saumon fumé par nos soins, blinis maison, crème citronnée

Huitres de Marennes, pochées, émulsion aux truffes de Marigny

Corolle feuilletée croustillante de champignons des bois, crème mousseuse de foie gras

POISSONS / VIANDES

St Pierre en aiguillettes, grillées, au combava et main de boudha

Noix de St Jacques d'Erquy, émulsion au Chardonnay, éclat de chataîgnes

Noisettes de filet de biche, façon "Grand Veneur"

Suprème de poulet rôti au foie gras, jus au Layon

Cœur de ris de veau, doré au sautoir, réduction de vin de muscat

TRILOGIE DE FROMAGES affinés, salade de saison

Ste Maure de Touraine , Brillat Savarin truffé, malaxé de Roquefort à la fine Napoléon

DESSERT, à choisir sur carte, en début repas

La Ciboulette

MENU DEGUSTATION 95.00€

Amuses Gueules et

Mise en bouche

Foie gras de canard, chutney, pain muesli grillé
ou
Huîtres de Marennes pochées, émulsion aux truffes de Marigny

Noix de St Jacques d'Erquy, émulsion au Chardonnay, éclat de Châtaignes
ou
½ homard Européen, déshabillé, nage au Chenin

Trou digestif

Noisettes de filet de biche, "grand veneur"
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, malaxé de Roquefort)

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 feuilletée, de bœuf, sauce au Xérès

Dariole chaude de foie gras, réduction de muscat, mousserons

POISSONS/VIANDES

Dos de rascasse cuit sur peau, minestrone de légumes au basilic

Pièce de Bœuf, "ANGUS", en pavé sauce au vin de Chinon suplt. 6.00 €

Fricassée de biche, façon "Grand veneur"

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 carottes râpées ou

de lomo ou

mixte, carottes râpées 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 à l' ananas flambé au rhum , réduction de Gamay à la groseille, crème mascarpone	10.00
Sablé de sarasin, crémeux chocolat, glace café, tuile "Kasha"	9.50
Dessert du jour .	8.50

"Glacé"

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

"Chaud"

Matafan, crèpe 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