



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 ail des ours	20.00
Foie gras de canard Landais, chutney du moment, pain muesli	28.00
Dariole chaude de foie gras, bigarade de gamay brunoise de figues	20.00
Feuilletine de champignons sauvages, émulsion au foie gras	20.00
Saumon mariné, pomme verte, gingembre, grenade, et citron jaune	15.00
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, fenouil, 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 Landais rôti en bigarade de kumquats		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
Suprême de volaille au écrevisses, sauce Américaine		35.00
Plat du marché		25.00

<b>ASSIETTE DE 4 FROMAGES AFFINES</b>	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 mariné, pomme verte, gingembre, grenade, citron jaune et coriandre  
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

## **POISSONS / VIANDES**

- Dos de dorade cuit à l'unilatéral, fenouil, 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 Landais, jus 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

Carpaccio de noix de st Jacques notes d'agrumes, huile de noisettes



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 mulet aux escargots de Touraine, à la bordelaise

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

Tarte 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- supt 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
Sablé de sarrasin, crémeux chocolat, glace à l'Arabica café, tuile "Kasha"	9.50
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
--	-------

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

**La Ciboulette**