

LA TABLE



Menu du Jour

(Midi en semaine uniquement et hors jours fériés)

Menu complet 19€

Ou

Formule entrée/plat ou plat/dessert 15€

Café compris

Menu Végétarien 24€

Poireaux vinaigrette, mayonnaise moutarde à l'ancienne, miel et sarrasin

Ou

Raviole végétale à la betterave, chèvre sésame et raifort

Risotto, émulsion d'herbes fraîches, pignons de pin torréfiés et parmesan

Dessert au choix

(À commander en début de repas)

Menu 28€

Poireaux vinaigrette, mayonnaise moutarde à l'ancienne, miel et sarrasin

Ou

Gaspacho concombre, feta et truite fumée

Poitrine de porc du Poitou Charentes, maïs, champignons et jus de viande

Ou

Poisson selon arrivage en croûte d'herbes, risotto et émulsion d'herbes
fraiches

Dessert au choix

(À commander en début de repas)

Menu 33€

Raviole végétale à la betterave, chèvre sésame et raifort

Ou

« Ki-Huitre » Huitres et gaspacho avocat, kiwi

Filet de poulet en croûte de saté, cuit à basse température, petit pois et
verveine

Ou

Poisson selon arrivage, risotto, crème d'oseille et condiment oseille, citron
et Nori

Dessert au choix

(À commander en début de repas)

Menu 39€

Duo d'asperge et son sabayon au vin jaune et parmesan

Ou

Carpaccio de dorade, sauce ponzu et pesto au sésame

*Filet de bœuf, mille feuilles de pommes de terre façon gratin dauphinois,
duxelles de champignons et beurre marchand de vin*

Ou

*Poisson selon arrivage, tapenade d'olives noires de Kalamata , bouillon
d'herbes et oignons rouges marinés*

Assiette de fromages affinés AOP

Ou

Déclinaison de St Maure de Touraine et fraises

Dessert au choix

Carte

(Tous nos plats sont disponibles à la carte)

Assiette de 6 Huitres spéciales n°3 de chez Papin moufflet

15€

Langoustines croustillantes, bisque de langoustine et risotto aux algues (5 pièces)

21€

Filet de bœuf, pommes de terre façon gratin dauphinois et duxelle de
champignons

27€

Assiette de fromages affinés AOP ou Déclinaison de St Maure de Touraine et fraise

s

8€

Dessert au choix

11€

Desserts

Classiques

Paris-Meursac

Ou

Tarte fine aux pommes, compotée de pommes au miel et crème glacée vanille fleur
de sel

Ou

Profiteroles maison, chocolat chaud

Ou

Moelleux au chocolat, crème glacée violette

Nouveautés

La gariguette au centre de l'assiette, sorbet fraise

Ou

Brioche perdue et myrtille, sorbet myrtille

Ou

Le miel et le citron vert, crème glacée crème fraîche des alpages

Ou

« Chocolat Bailey »

Menu enfant 14 €

Mise en bouche

Nuggets de poulet et frites maison

Moelleux au chocolat, crème glacée vanille fleur de sel

Ou

Coupe de glace (2 boules)

Nos parfums de glace

- Sorbet fraise
- Sorbet myrtille
- Sorbet citron vert
- Crème glacée Vanille fleur de sel
- Crème glacée Violette
- Crème glacée chocolat
- Crème glacée crème fraîche des alpages