



L'AUBERGE

ENTRÉES

- Œuf poché, velouté de châtaigne - 14€
- Filet d'esturgeon fumé, cœur de laitue et émulsion curry - 17€
- Salade de betterave, fromage de la « chèvrerie du Fay » - 15 €
- Bonite marinée, vinaigrette aigre-douce - 17€
- Fricassée de champignons en croute de feuilletage - 17€

PLATS

- Filet de canette, radis confit, gingembre aigre doux - 27€
- Dos de merlu grillé, potimarron confit et beurre monté curcuma - 27€
- Longe de cochon "Roi rose de Touraine" rôtie à la cheminée, pommes de terre confites - 25€
- Panais confit, sauce au wasabi - 23€
- Faux-filet de Boeuf grillé pour deux, pommes de terre en coin de rue et sauce au poivre - 95€ *

DESSERTS

- Nougat glacé - 15€
- Café liégeois - 15 €
- Poires pochée, vin chaud et glace pain épices - 15 €
- Baba au rhum, chantilly vanille - 15€
- Assiette de fromages régionaux (Selles-sur-Cher, Sainte-Maure-de-Touraine, Merlot) - 15€



L'AUBERGE

*Servi uniquement au restaurant

Toutes les cuissons de nos viandes et poissons sont réalisées à la cheminée et au feu de bois.

Prix nets - Taxes et service inclus -

Toutes nos viandes sont d'origine française

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Vous pouvez vous informer auprès du responsable de salle.