

## Menu "4 Saisons"

Menu 2 plats à 17,00 € / Menu 3 plats à 21,00 €

### ENTREES Starters

**Entrée du jour** *Starter of the day*

**Bavarois d'artichaut et moules** *Coulis de tomate*  
*Artichoke and mussels bavarois with tomato paste*

**Pain perdu à l'andouille de Touraine, aux pommes acides** *Lit de jeunes pousses*  
*Touraine's sausage with french toast and acidics apples, salad*

**Salade végétarienne, émulsion d'herbes fraîches** *Melon, feta, oignons, épinettes, radis noir, asperges, fenouil*  
*Vegetarian salad with fresh herbs emulsion (melon, feta cheese, red onions, black radish, asparagus, fennel)*

**Terrine de canard au piment d'espelette** *Et cuisses de canard confites*  
*Duck's terrine with espelette chili and crystallized duck's leg*

### PLATS Main Courses

**Plat du jour** *Main course of the day*

**Aile de raie à la vapeur, émulsion d'herbes fraîches** *Mousseline de céleri rave à la fourme d'Ambert*  
*Skate wing, celeriac purée with fourme d'ambert cheese*

**Aiguillette de poulet aux shiitakés et jus de framboise** *Poêlée de courgettes*  
*Chicken filets with shiitake mushrooms and frawberries sauce, and zucchinis*

**Bas carré de veau rôti, en croute d'herbes** *Purée de panais truffée aux olives*  
*Veal herb-crusted, parsnip purée with olives*

**Poire de boeuf poêlée, sauce béarnaise** *Pomme de terre Jackson*  
*Beef in the pear, bearnaise sauce, Jackson potatoes (lardons, cream, cheese)*

### DESSERTS Desserts

**Dessert du jour** *Dessert of the day*

**Tarte fine de sablé breton aux abricots confits** *Crème pâtissière*  
*Candied apricots shortbread pie and custard cream*

**Brochette de poire en coque de chocolat noir** *Et pralin, sorbet à la poire*  
*Pear skewer with dark chocolate, praline and pear sorbet*

**Entremet aux spéculos, ananas rôti** *Et mousse de citron*  
*Speculoos cake with roasted pineapple and lemon mousse*

**Assiette de 3 Fromages, petite salade** *Cheese board selection, salad*

**Café ou thé Gourmand** *servi avec une trilogie de desserts*  
*Espresso or tea with a selection of 3 small desserts*

**Ce Menu est servi  
UNIQUEMENT le MIDI  
du Lundi au Vendredi  
(sauf jours fériés)**

*This menu is served at lunch time  
from Monday to Friday,  
except bank holidays  
and weekend*

Prix nets – Mai 2018

Tous nos plats sont « faits maison ». Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



All our dishes are "home-made". The "home-made" dishes are prepared on site from raw products