



Les Viandes :

Beuchelle tourangelle

Carré d'agneau en croûte d'herbes

Magret de canard sauce à la bigarade

Suprême de pintade façon Rossini au pain d'épices

L'Étable :

Croustillant de cabécou au miel et noix

Sélection de fromages affinés

Les Douceurs* :

Aumônière de crêpe façon Suzette

Croustillant de poire et crème d'amandes, sauce chocolat et glace vanille

Panacotta coco, fruits du moment caramélisés au miel et son sablé

Variation autour du chocolat

Verrine de kiwi au mascarpone et son Crumble



* Nos desserts sont faits maison et demandent de la préparation. Merci de les commander en début de repas. Notre *Menu enfant* comprend une entrée, un dessert, une boisson ou un plat, un dessert, une boisson. Il est aussi à base de produit frais et change chaque jour. **16 euros**