

Nos formules à la carte*

* Dans un souci de qualité et de fraîcheur, l'équipe de **la Treille** se réserve le droit de toute modification.

Notre jeune chef **Kévin** vous propose une cuisine « faite maison », élaborée sur place à partir de produits bruts.

Nous mettons en avant une cuisine artisanale qui peut parfois exiger un temps de préparation ou de cuisson.

Nous vous remercions d'avance de votre compréhension.

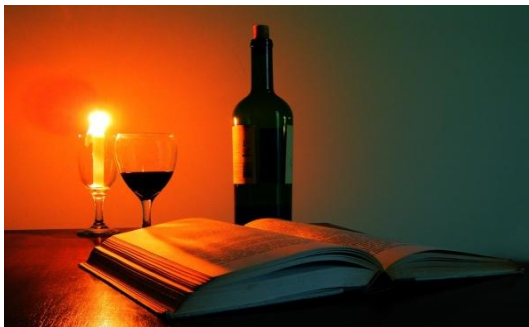
« **Cuisiner suppose une tête légère, une esprit généreux et un cœur large** » Paul Gauguin

Le Tout Simple : un plat et un dessert 29,00 €

une entrée et un plat 31,00 €

Le Petit Gourmand : une entrée, un plat et un dessert 38,00 €

Le Gourmand : une entrée, un plat, un fromage et un dessert 42,00 €



Les Entrées :

Cassolette d'escargots aux cèpes

Foie gras mi-cuit et son chutney du moment

Gaspacho de betteraves, crème de chèvre et saumon fumé

Tartare de thon à la mangue et guacamole

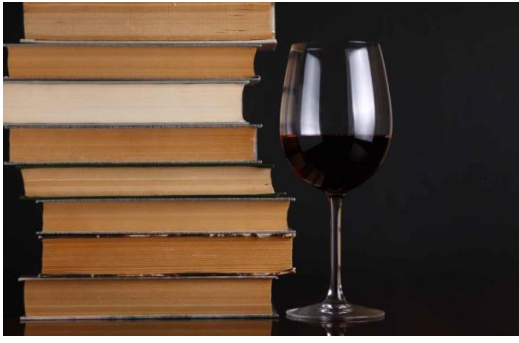
Variation autour du melon

Les Poissons :

Filets de rouget aux agrumes et fenouil braisé

Bar rôti, risotto aux champignons et sauce Périgueux





Les Viandes :

Beuchelle tourangelle (rognons et ris de veau)

Côte de porc à la basquaise

Filet de bœuf au Chinon, échalotes caramélisées

et Purée de petits pois à la menthe

Magret de canard aux pêches et son écrasé de pommes vitelotte

L'Étable :

Sélection de fromages affinés

LES DOUCEURS* :

Clafoutis aux fruits du moment

Millefeuille aux fraises et sa crème à la fève de Tonka

Pêche rôtie au thym façon Melba

Tartelette « Tutti frutti » à la crème de citron vert

Trilogie au chocolat



* 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**