

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.

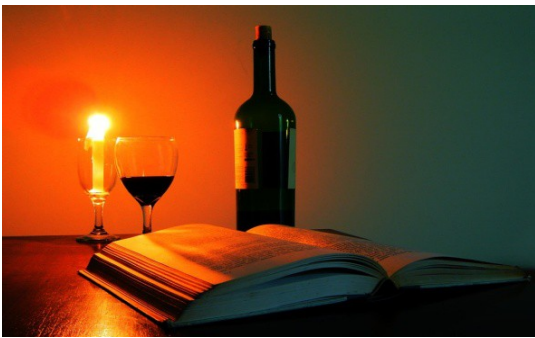
« **La cuisine est le plus ancien des arts parce qu'Adam naquit à jeun** » Anthelme Brillat-Savarin

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 :

Foie gras mi-cuit et son chutney

Œuf Poché, Salade de lentilles Verte du Puy et Chips de Jambon cru

Millefeuille de saumon fumé au Mascarpone citronné

Gaspatcho de Tomates et Fraises à la menthe

LES POISSONS :

Pavé de Thon mi-cuit sur Fondue de Poireaux et beurre Maître d'Hôtel

Dorade à la crème de cèpes, Julienne de Légumes

Les Viandes :

Magret de Canard au caramel d'Orange, Endives braisées

Beuchelle Tourangelle (Rognons et Ris de Veau, crème au Porto)

Suprême de Pintade à la Moutarde & son soufflé de pomme de terre sarladaises

Selle d'Agneau rôtie à la crème d'ail, croustillant d'Haricots Tarbais

L'Étable :

Chèvre chaud rôti au miel

Sélection de fromages affinés

LES DOUCEURS* :

Panna Cotta au Chocolat Blanc et son Coulis

Pavlova au café

Ananas Flambé au Rhum & son sorbet

Moelleux au Chocolat, Sauce caramel au beurre salé

Bavarois aux fruits du moment, génoise 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**