

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 et vous souhaitons un excellent appétit.

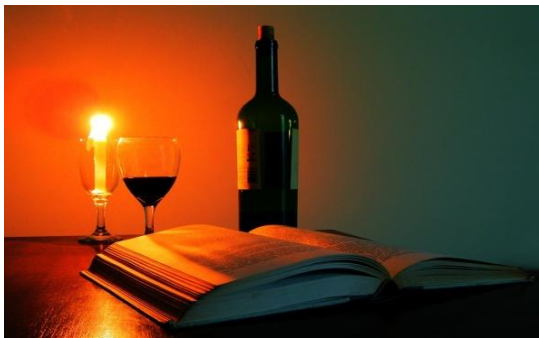
« **La cuisine est le plus ancien des arts parce qu'Adam naquit à jeun** » Anthelme Brillat-Savarin

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 poêlé aux pommes

Œuf meurette à la tourangelles

Foie gras mi-cuit & son chutney

Gambas poêlées à la persillade

Suggestion du moment

Les Poissons :

Esturgeon de la Brenne, sauce vigneronne & ses petits légumes

Queue de lotte rôtie au chorizo sur son aioli de pommes de terre





Les Viandes :

Beuchelle tourangelle (rognons et ris de veau au Porto)

Cuisse de canard confite & pommes sarladaises

Entrecôte de bœuf, écrasé de patates douces & sauce au bleu

Filet mignon de Roi Rose, flambé à l'armagnac & poêlée forestière

L'Étable :

Sélection de fromages affinés

LES DOUCEURS* :

Tartelette aux agrumes sur sablé breton & son sorbet

Poire pochée au cidre, Crumble de pain d'épices & glace à la vanille

Mousse au chocolat-café à la liégeoise

Farandole de desserts

Dessert du jour



* 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