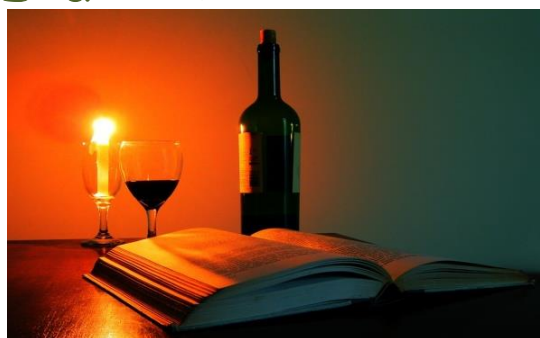


# Nos formules à la carte\*

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

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

<b>Le Tout Simplement</b> : un plat et un dessert	30,00 €
une entrée et un plat	34,00 €
<b>Le Petit Gourmand</b> : une entrée, un plat et un dessert	40,00 €
<b>Le Gourmand</b> : une entrée, un plat, un fromage et un dessert	45,00 €



## Les Entrées :

- Foie gras mi-cuit & son chutney du moment**
- Cassolette d'escargots de Bourgogne aux cèpes et foie gras**
- Rillettes de mulot à l'estragon**
- Velouté de butternut au curry et lait de coco**

## Les Poissons :

- Blanquette de la mer et son écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe**
- Filet de sandre en croûte de rillons de Touraine & sa poêlée de légumes**





## Les Viandes :

Beuchelle tourangelle (ris & rognon de veau, crème au Porto)

Caille farcie au foie gras et cognac & sa poêlée de champignons

Pavé de sanglier, poire pochée au vin & embeurré de pommes de terre au chocolat

Tajine de veau aux légumes et pruneaux

## L'Étable :

Chèvre chaud rôti au miel

Sélection de fromages affinés

## LES DOUCEURS\* :

Entremet aux pommes et caramel beurre salé

Forêt noire aux griottes sauvages et kirsch

Moelleux à la châtaigne et son cœur au chocolat

Tartelette aux poires et crème d'amande façon amandine

Dessert du moment



\* Nos desserts sont faits maison et demandent de la préparation. Merci de les commander en début de repas.

\* Notre Menu **Enfant** comprend un plat, un dessert, une boisson. Il est aussi à base de produit frais et change chaque jour. **16 euros**