

# 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.

« **On doit laisser en paix les gens chargés de la cuisine.** » Pierre Benoît (1886-1962)

**Le Tout Simplement** : un plat et un dessert 30,00 €

une entrée et un plat 34,00 €

**Le Petit Gourmand** : une entrée, un plat et un dessert 40,00 €

**Le Gourmand** : une entrée, un plat, un fromage et un dessert 45,00 €



## Nos Entrées :

Foie gras mi-cuit & son chutney du moment

Noix de Saint-Jacques rôties à la crème de cèpes

Millefeuille de saumon fumé & mascarpone à l'aneth

Velouté de butternut, crème de chèvre & rillons de Touraine

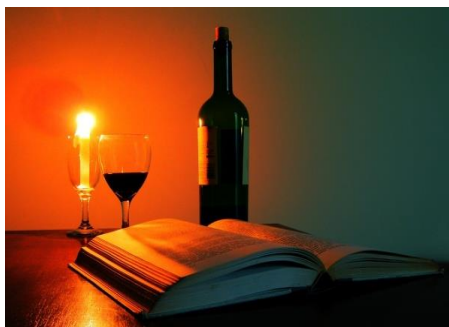
Entrée du moment

## Nos Poissons :

Filet de sandre en croûte de chorizo & sa mousseline de panais

Pavé de thon mi-cuit au soja miellé & ses petits légumes





## *Nos Viandes :*

Beuchelle Tourangelle ( rognons et ris de veau au banyuls )

Magret de canard aux clémentines & endives braisées

Suprême de pintade rôti au cognac et romarin & sa poêlée de champignons

Pavé de cerf aux fruits rouges & son écrasé de patates douces

## *L'Étable :*

Sélection de fromages affinés

Chèvre chaud rôti au miel et herbes de Provence

## *Nos Douceurs\* :*

Faisselle de vache aux fruits exotiques

Forêt noire aux griottes sauvages et kirsch

Nage de poire pochée au cidre & sa crème glacée au gingembre

Omelette norvégienne, flambée au rhum

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 une boisson, un plat et un dessert. Il est aussi à base de produit frais. **16 euros**