

# 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 46,00 €



## Nos Entrées :

Clafoutis à la courgette et au chèvre, mâche à l'huile de noix

Foie gras mi-cuit & son chutney du moment

Noix de Saint-Jacques flambées au cognac, jus safrané

Tiramisu au crabe et à l'avocat, tuile au parmesan

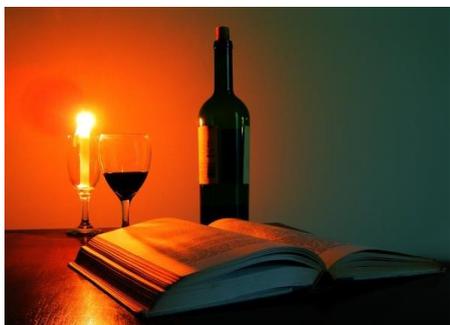
Entrée du moment

## Nos Poissons :

Blanquette de lotte au gingembre & citron vert, écrasé de vitelotte

Pavé de saumon à l'unilatéral mariné à l'ail des ours & ses petits légumes





## *Nos Viandes :*

Beuchelle tourangelle (rognons et ris de veau au porto)

Magret de canard sauce aux cèpes et pommes de terre sarladaises

Pavé de rumsteak mariné & son aioli de pommes de terre

Souris d'agneau confite au fruits secs et sa poêlée de petits légumes

## *L'Étable :*

Fleur du Maquis et son confit de cerises au piment d'Espelette

Sélection de fromages affinés

## *Nos Douceurs\* :*

Crème brûlée à la fève de tonka

Moelleux au chocolat, cœur coulant à la noix de coco

Pavlova aux fruits rouges

Panna cotta à la mangue

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**