

# 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 privilégions une cuisine artisanale qui peut parfois exiger un temps de préparation ou de cuisson. Nous vous remercions d'avance de votre compréhension.

« Cette cuisine est un monde dont la cheminée est le soleil. » Victor Hugo (1802-1885)

Le Tout Simplement : un plat et un dessert	31,00 €
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 €



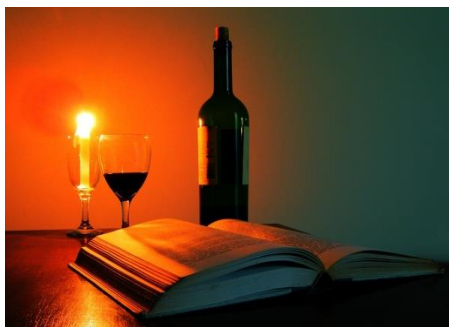
## Nos Entrées :

Gambas flambées au cognac sur lit de roquette citronnée  
Crèmeux à la châtaigne et huile de noix  
Foie gras mi-cuit et son chutney du moment  
Millefeuille de betteraves à la crème de chèvre & saumon fumé  
Entrée du moment

## Nos Poissons :

Filet de bar au chorizo et son écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive  
Pavé d'esturgeon sauce vigneronne et mousseline de Butternut





## *Nos Viandes :*

Beuchelle tourangelle (rognons & ris de veau au porto)

Cuisse de canard, braisée aux clémentines et carottes

Pavé de sanglier au Chinon et sa poêlée forestière

Tajine d'agneau au miel et fruits secs

## *L'Étable :*

Sélection de fromages affinés

## *Nos Douceurs\* :*

Entremet praliné noisette, sauce chocolat

Moelleux à la figue et amandes, crème glacée à la pistache

Tarte tatin à la poire et son sorbet

Tartelette au citron revisitée

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**