








Cuisine de partage à l'accent régional

*Ici, nous valorisons les talents du terroir. Découvrez-en plus sur notre page de présentation.
Tous nos plats sont faits maison et suivent le rythme des saisons.*

Entrées

- | | |
|---|---------|
|  • Salade d'avocat, crevettes et pamplemousse | 10,00 € |
| • Foie gras de canard maison, compotée de fraise et poivre noir de Malabar | 16,00 € |
| • Vol-au-vent aux asperges blanches, pesto à l'ail des ours et parmesan | 14,00 € |
|  • Œufs en meurette au Chinon, lard fumé paysan, petits oignons glacés, champignons et croûtons | 10,00 € |
| • Sardines « la belle-iloise » servi dans sa boîte au thym citron et baie de Timut | 10,00 € |
| • Salade de quinoa, boulgour et cranberries  | 8,00 € |
|  • Méli-Mélo de céréales et petits légumes  | 7,00 € |


Spécialités locales de l'épicerie Galland Terroir

À partager et servis avec le pain de la boulangerie Les Délices de Parçay-Meslay

- | | |
|---|---------|
| • Terrine des châteaux de la Loire – 100g | 8,50 € |
| <i>Au choix : lapin à la ciboulette, chevreuil ou canard forestière</i> | |
| • Terrine des châteaux de la Loire – 190g | 10,50 € |
| <i>Au choix : lapin à la ciboulette, chevreuil ou canard forestière</i> | |

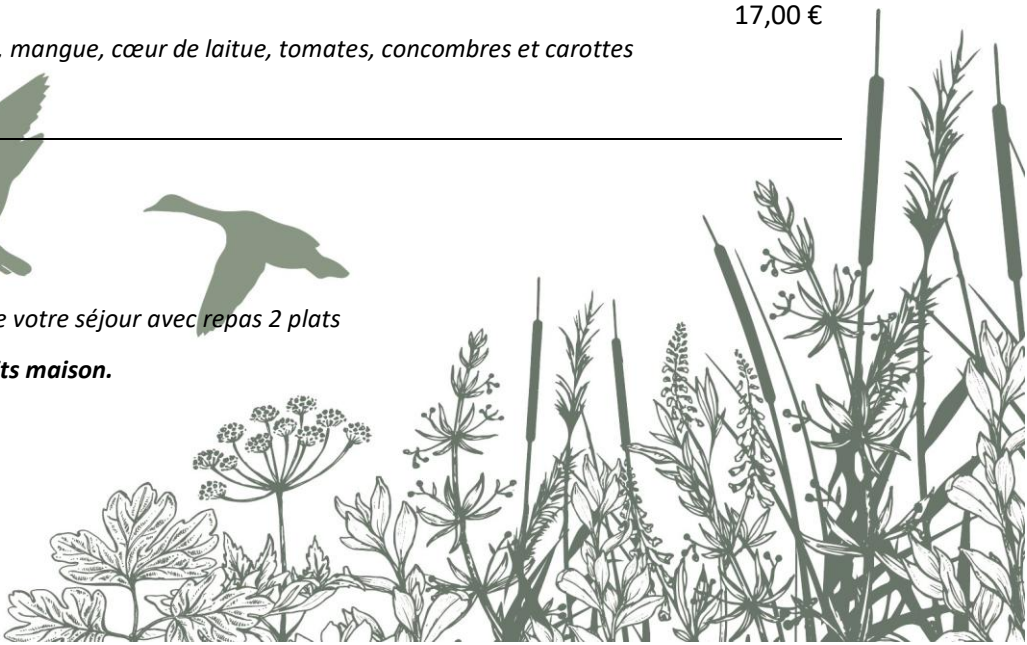
Salades

- | | |
|---|---------|
| • Salade César | 17,00 € |
| <i>Salade Romaine, poulet pané, parmesan, tomates, œuf dur et anchois</i> | |
| • Poke bowl entrée | 9,00 € |
| <i>Protéines du moment, avocat, riz, mangue, cœur de laitue, tomates, concombres et carottes râpées</i> | |
| • Poke bowl plat | 17,00 € |
| <i>Protéines du moment, avocat, riz, mangue, cœur de laitue, tomates, concombres et carottes râpées</i> | |

 Entrées entrant dans le cadre de votre séjour avec repas 2 plats



Nos plats végétan ne sont pas faits maison.










Cuisine de partage à l'accent régional



*Ici, nous valorisons les talents du terroir. Découvrez-en plus sur notre page de présentation.
Tous nos plats sont faits maison et suivent le rythme des saisons.*


Plats

- Filet de bœuf poêlé, sauce au Saumur-Champigny 29,00 €
- Côtes d'agneau, beurre maître d'hôtel à l'ail noir 26,00 €
- Filet mignon de cochon Roi Rose de Touraine, sauce au rouleau fumé 21,00 €
- Filet de bar rôti au citron et asperges du moment, crémeux d'artichaut 25,00 €
-  • Risotto de Saint-Jacques et crème de homard 20,00 €
-  • Suprême de pintade, sauce au Montlouis 22,00 €
- Sensational sausage et légumes  18,00 €
- Escalope panée et riz  18,00 €
- Boulettes façon thaï et légumes  16,00 €

Tous nos plats sont accompagnés de notre délicieuse purée maison.

Nos incontournables

-  • Omelette complète 15,00 €
Jambon, herbes, fromage, servie avec frites maison et salade
- Burger des Turons au Sainte-Maure de Touraine – *disponible en version végétarienne* 24,00 €
Salade, cheddar, tomates, steak, servi avec frites maison et salade
-  • Pâtes du moment 15,00 €

 Plats entrant dans le cadre de votre séjour avec repas 2 plats



Nos plats végan ne sont pas faits maison.



Prix nets, taxes et service compris



Cuisine de partage à l'accent régional

*Ici, nous valorisons les talents du terroir. Découvrez-en plus sur notre page de présentation.
Tous nos plats sont faits maison et suivent le rythme des saisons.*

Assiette de fromages

Avec confiture de mûre et cerise noire

- La cloche du fromager « Le Meunier » - **Meilleur ouvrier de France** 10,00 €

Sainte-Maure de Touraine AOP : fromage de chèvre au lait cru, à pâte molle. Il offre une texture fondante et des saveurs fines, typique du savoir-faire du Val-de-Loire.

Gouda chèvre, miel et thym : douceur au lait de vache pasteurisé, à pâte pressées non cuites. Un classique hollandais affiné pour révéler une pâte onctueuse et savoureuse.

Quercyfeuille romarin fermier : fromage au lait de chèvre à pâte molle, affiné avec du romarin pour un parfum boisé, typé et rempli de caractère.

Desserts

- 🍴 • L'irrésistible tiramisu au café – *à partager* 8,00 € /personnes
 - La redoutable mousse au chocolat noir 9,00 €
 - 🍴 • Coupe de fraise à notre façon (sucre ou chantilly) 8,00 €
 - 🍴 • L'incontournable île flottante au caramel 9,00 €
 - Café ou thé gourmand 9,00 €
- Assortiment de plusieurs mini desserts de la carte*
- Moelleux au chocolat noir et crème anglaise 9,00 €
À commander en début de repas – 10 minutes de préparation
 - Salade de fruits maison 8,00 €
À commander en début de repas – 10 minutes de préparation

🍴 Desserts entrant dans le cadre de votre séjour avec repas 2 plats