








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

- Gravlax de truite et betterave fraîche 15,00 €
- Vol au vent à la quenelle de brochet, champignons du moment et sauce aux morilles 15,00 €
-  • Œufs en meurette au Chinon, lard fumé paysan, petits oignons glacés, champignons et croûtons 9,00 €
-  • Velouté crème Dubarry, cerfeuil et petits croûtons 9,00 €
- Les six escargots de la ferme de Mouliherne (*persillé ou roquefort*) 15,00 €
- 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 €  
*Au choix : lapin à la ciboulette, chevreuil ou canard forestière*
- Terrine des châteaux de la Loire – **190g** 10,50 €  
*Au choix : lapin à la ciboulette, chevreuil ou canard forestière*
- Rillons cocktail – **130g** 9,95 €

## Salades

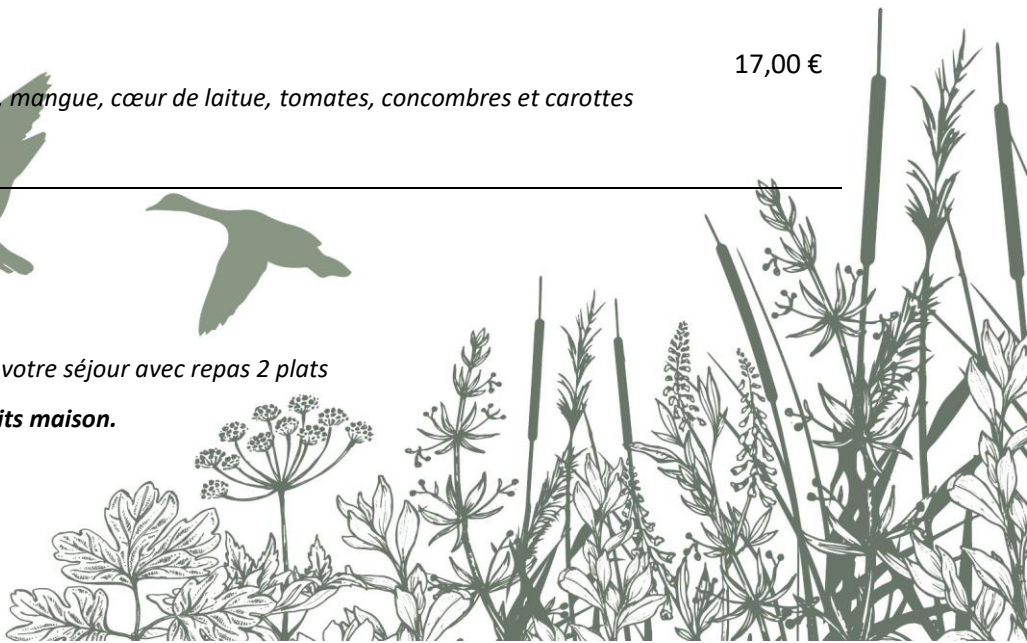
- Salade César 17,00 €  
*Salade Romaine, poulet pané, parmesan, tomates, œuf dur et anchois*
- Poke bowl entrée 9,00 €  
*Protéines du moment, avocat, riz, mangue, cœur de laitue, tomates, concombres et carottes râpées*
- Poke bowl plat 17,00 €  
*Protéines du moment, avocat, riz, mangue, cœur de laitue,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

 Entrées 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.*

## Plats

- Noix de ris de veau torréfiée aux pleurotes du Val de Loire 25,00 €
- Entrecôte, sauce au poivre noir de Malabar 29,00 €
- Dos de cabillaud au chorizo et purée de céleri-rave 25,00 €
-  • Poulette de Racan au Montlouis 22,00 €
-  • Risotto de Saint-Jacques et crème de homard 20,00 €
- Vol au vent à la quenelle de brochet, champignons du moment et sauce aux morilles 20,00 €
- Sensational sausage et légumes  18,00 €
- Escalope panée et riz  18,00 €
- Boulettes façon thaï et légumes  16,00 €



## A partager

- La généreuse blanquette de veau à l'ancienne – **servi à table en cocotte** 25,00 €  
(par personne)

*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 et tomme du Jura fumée – **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** 12,00 €  
*Sainte-Maure de Touraine AOP – Brebigrec - Ginjazu*

---

## Desserts

-  • Tiramisu à la crème de marron – **à partager** 8,00 €
-  • Tarte maison aux noix caramélisées 8,00 €
  - Omelette norvégienne \* 9,00 €
-  • L'incontournable île flottante 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 8,00 €

---

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

\* **Non fait maison**

