

CARTE

Pour commencer

- **Terrine* de Campagne** aux poivres verts 7.50€
- **Œuf poché**, Piperade* froide au piment d'Espelette 7.50€
- **Velouté* froid de Petits pois frais**, crème fouettée à la menthe 8.50€
- **Carpaccio de saumon Gravelax* à l'aneth**, crème de yaourt acidulé 9.50€

Les salades

- **Salade Végétarienne** 17.50€

(Salade, pomme de terre, pois chiche au cumin, fenouil mariné, courgette rôtie au sésame, haricots vert frais, tomates, aubergines grillées, œuf poché, huile d'olive)

- **Salade Racines** 18.50€

(Salade, tomates, pommes de terre, radis rose, rillons de Touraine, chèvre ½ sec, œuf poché, croutons frits)

- **Salade de saumon Gravelax* à l'aneth "maison"** 19.50€

Salade, Sarrasin grillé, tomates, radis roses, et fenouil mariné
Tzatziki (faisselle de chèvre, crème à la menthe fraîche, concombre)

Les plats

- **Le filet de maquereau** 17.50€

Grillé à la flamme mi-cuit, sauce vierge en condiment, julienne de légumes poêlées

- **Le tartare de Bœuf "charolais"** 17.50€

Préparé par le chef, Frites*

- **La tête de veau** 18.50€

Grillée à la plancha, sauce gribiche*, et ses légumes

- **La côte de cochon basse T° "Betz le château"** 21.50€

(Cuisson 15 à 20 mn) Grillée au thym, jus de cochon, Frites*

- **L'onglet de bœuf "Charolais"** 22.50€

Échalote fondante en chemise, Crème d'échalotes*, Frites*

Pour finir

- **Assiette de fromages** de chèvre de chez Sandrine Champion 8.50€
 - **glaces "artisanales"** aux choix 2 boules (nougat-vanille-fraise-citron) 6.50€
 - **Brioche* façon pain perdu**, caramel* beurre salé 7.50€
 - **Biscuit vapeur* pistache**, crémeux chocolat blanc, fraises "local" 8.50€
 - **mi-cuit* au chocolat 72% de cacao**, cœur coulant (8 mn de cuisson) 8.50€
- Café Gourmand** Moelleux* au chocolat, financier*, crème brûlée*, verrine de fruit 8.20€

*maison, comme l'essentiel de notre carte



Pour des raisons de qualité gustative nous ne cuisons pas nos viandes de bœuf au-delà de "A POINT"

Nos frites sont cuites à la graisse de canard, pour plus de saveur

Menu p'tit gastronome 3 services de 5 à 12 ans : 16,50€

Aux choix sur notre carte, en portion réduite, (ou séparément) Entrée 4€-plat 11€-dessert 4€

