

## LA CARTE

### LES ENTREES....

<i>Carpaccio de St Jacques au jus de coques</i>	16 €
<i>Cassolette de ris de veau aux morilles</i>	19 €
<i>Crèmeux de Panais aux escargots de Mouliherne</i>	12 €
<i>Foie gras de canard, chutney de fruits de saison</i>	18 €
<i>Œuf cocotte au saumon fumé</i>	9 €

### LES POISSONS ....

<i>Filet de bar sauvage flambé à l'absinthe et au beurre de homard</i>	27 €
<i>St Jacques snackées sur risotto aux morilles</i>	24 €
<i>Flétan meunière aux salicornes</i>	19 €

### ... ET VIANDES....

<i>Cuisse de canard confite à l'orange</i>	17 €
<i>Filet de cerf aux airelles et sauce foie-gras</i>	28 €
<i>Burger de filet de bœuf des terrasses</i>	19 €
<i>Ficelle saumuroise</i>	15 €

**Assiette végétarienne** 16 €

### LES FROMAGES....

<i>Plateaux de fromages par notre Maître affineur, M.O.F., Xavier Thuret</i>	7 €
<i>Brie rôti aux poires et noisettes</i>	6 €

### LES DESSERTS....

<i>Mi- cuit au caramel laitier, coulis caramel chocolat, glace miel-nougat</i>	11 €
<i>Cheesecake à l'ananas et Chantilly Vanille</i>	12 €
<i>Crêpes Suzette flambées en salle (Pour deux)</i>	24 €
<i>Crème brulée au chocolat et sorbet framboise</i>	9 €
<i>Poire au vin sur financier cœur choco.</i>	11 €

## Menu Découverte

**Entrée + plat + dessert = 23 € ttc**

### ENTREES

*Céviché de flétan au citron vert, coriandre, crème coco-curry et cajou*

**Ou**

*Foies de volaille déglacés au Xérès sur tartare pommes-betteraves\**

**Ou**

*Œuf cocotte au saumon fumé, mouillettes feuilletées*

### PLATS

*Cuisse de canard confite à l'orange*

**Ou**

*Filets de carrelet au beurre citronné*

**Ou**

*Ficelle Saumuroise\**

*(Crêpe de farine de blé farcie aux champignons et rillauds, gratinée en crème et St Maure de Touraine)*

### Accompagnements

*Poêlée de champignons aillés et purée de patate douce à la cannelle*

### DESSERTS

*Pomme au four et spéculos, chantilly\**

**Ou**

*Crème brulée au chocolat, sorbet framboise*

**Ou**

*Duo de fromages sélectionnés de notre plateau par Xavier Thuret, M.O.F. affineur*

Poire

**Entrée + plat, ou, plat + dessert = 18 € ttc  
(Uniquement pour le déjeuner)**

*Les plats signalés par \* sont de notre terroir*

## Menu Bistrone

**Entrée + plat + dessert = 29 € ttc**

### ENTREES

*Velouté de Butternut et mousse de foie gras\**

**Ou**

*Eclair au saumon, mâche et tomate*

**Ou**

*Bourse de pomme lardée, chèvre, miel et noix, et réduction de cidre*

### PLATS

*Flétan meunière aux salicornes*

**Ou**

*Caille farcie aux raisins confits et porto*

**Ou**

*Rôti de cochon de lait sauce moutarde\**

### Accompagnements

*Embeurrée de choux et purée de panais au bleu de Bresse*

### DESSERTS

*Choc'O roi tiédi et smoothie banane\**

**Ou**

*Tatin feuilletée poires et coings, glace vanille\**

**Ou**

*Cheesecake à l'ananas flambé, coulis de mangue et caramel.*

**Supplément duo de fromages affinés = 3.50 € ttc**

**Les plats signalés par \* sont de notre terroir**

## Menu Terroir

**Entrée + plat + dessert = 39 € ttc**

**Entrée + plat + Fromage + dessert = 44 € ttc**

### ENTREES

*Terrine de Foie gras mi- cuit à l'Aubance, chutney de mangues et oignons rouges\**

**Ou**

*Crèmeux de panais et escargots de Mouliherne au beurre d'ail\**

### PLATS

*Burger de filet de bœuf des Terrasses et frites de patate douce\**

**Ou**

*St Jacques snackées sur risotto aux morilles et chips de lard*

### FROMAGES

*Plateau de fromages affinés parmi la sélection de notre maître affineur  
Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France.*

**Ou**

*Brie rôtie aux poires et noisettes*

### DESSERTS

*Mi-cuit au Caramel laitier, Glace Miel Nougat et caramel chocolat\**

**Ou**

*Poire au vin sur financier cœur chocolat\**

**Les plats signalés par \* sont de notre terroir**

## Menu Gala

**Entrée + plat + dessert = 49 € ttc**  
**Entrée + plat + Fromage + dessert = 54 € ttc**

### ENTREES

*Carpaccio de st jacques au jus de coques*

*Ou*

*Cassolette de ris de veau aux morilles\**

### PLATS

*Filet de cerf, sauce foie-gras aux airelles\**

*Ou*

*Filet de bar sauvage flambé à l'absinthe, beurre de homard*

### Accompagnements

*Déclinaisons de saison\**

### FROMAGES

*Plateaux de fromages affinés parmi la sélection de notre maître affineur*

*Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France*

*Ou*

*Brie rôtie aux poires et noisettes*

### DESSERTS

*Crêpes Suzette « au Guéridon »*

*Ou*

*Carpaccio de fruits exotiques et sabayon à la bulle de Loire*

## Menus Enfant (-12 ans)

### COMME A LA MAISON 8.50€

PLAT + DESSERT

*Filet de carrelet et purée de patate douce*

\*\*\*

*Coupe de Glace 2 boules*

### DEJA GASTRONOME 15€

ENTREE + PLAT + DESSERT

*Petite tranche de foie gras mi-cuit*

*Ou*

*Rillettes de saumon*

\*\*\*

*Fine tranche de filet de Bœuf poêlée sauce morilles et*

*Frites de patate douce*

*Ou*

*St Jacques et risotto*

\*\*\*

*Choc'O roi et smoothie banane*

*Ou*

*Crêpe sucre beurre et caramel*

**Les plats signalés par \* sont de notre terroir**