

Délices de Touraine

Entrée

Œuf poché sauce au Chinon (oignons, lard fumé, croûtons)

Ou

Tatin aux Sainte-Maure et oignons confits, crudités de saison

Ou

Galipettes aux rillettes et oignons rouges du pays et/ou au Sainte-Maure et échalotes, salade de saison

Ou

Rouleaux de printemps à la tourangelle (version salade possible)

(rillons, sainte-maure, raisins secs, noix, mâche, échalote, cerfeuil), vinaigrette à l'huile de noix

Ou

Escargots à la tourangelle (sauté au beurre d'escargot, échalote, vin blanc et champignons)

Plat

Mignon de porc « Roi Rose » en marinade miel soja cuit basse température,
poires tapées et pommes persillées

Ou

Fricassée de volaille fermière de Touraine à la Lochoise
(oignons, champignons, crème, vin blanc)

Riz pilaf

Ou

Filet de sandre au Montlouis

Risotto au safran de Touraine, Touraine blanc et légumes de saison

Ou

Andouillette au Saint Nicolas de Bourgueil, mousseline de pomme de terre

Fromage

Tartine de Sainte-Maure, pain aux fruits secs et miel de Touraine (chaud)

Ou

Sainte-Maure frais pané aux fruits secs (chaud)

Ou

Faisselle de chèvre aux fines herbes, sel et poivre

Ou

Assortiment de fromages de la région (vache, brebis et chèvre), confiture de Vouvray

Ou

Assortiment de chèvres de la région, confiture de Vouvray

Accompagnés d'un mesclun (vinaigrette à l'huile de noix)

Dessert

Nougat de Tours

Ou

Poire pochée au Bourgueil, macarons de Cormery

Ou

Tarte Vigneronne

Ou

Poire tapée au sirop, crème mascarpone vanille