

Carte « Délices d'hiver »

Entrées

Œufs brouillés à l'huile de truffe, shiitakés et kasha***
Tarte tatin d'endive, bleu de chèvre de Touraine et mesclun à l'huile de noix
Tartare de saumon Label Rouge aux agrumes, crème d'avocat***
Samoussas végétariens à l'indienne*
Saint Jacques snackées, céleri en rémoulade à l'huile de truffe et pomme granny***

Poissons et crustacés

Dos de cabillaud, saumon et haddock / choucroute et pomme fondante / beurre blanc
Nantais***
Tempura de gambas Label Rouge, sauce blanche citron-curry / Nouilles de riz
sautées aux légumes***
Colombo de poisson / mousseline de patate douce***
Kouloubiac de saumon, sauce à l'oseille*

Viandes

Echine de porc caramélisée, ananas sauté à l'ail, riz basmati façon pilaf ***
Nem de canard confit, salade thaï au chou chinois *
Saltimbocca de poulet fermier aux tomates confites et mozzarella, sauce acidulée au
vin blanc et graines de moutarde, risotto classique au parmesan AOP**
Burger de bœuf au bacon, oignons rouges confits et cheddar affiné / potatoes*

Fromages

Galet de Loire / chutney pomme échalote / pomme fruit et graines de courge **
Assortiment de chèvre de la région en différent affinage / gelée de Vouvray / mâche
en vinaigrette à l'huile de noix**
Tomme de Touraine, marmelade d'orange et noix du bresil**

Desserts

Banane flambée au rhum / ganache montée au chocolat 64% / palmiers
Choux croustillants à la crème mascarpone vanille / sauce chocolat à la fève tonka
Tarte amandine au citron
Riz au lait au caramel salé, brunoise de poire croquante et sablé breton **
Brioche perdue à la manzana, pomme caramélisée, crème Verneuil

Et pour débiter votre repas, CélieDélice peut vous proposer un assortiment de bouchées apéritives.

*sans produit laitier (ou éviction possible), **sans gluten, ***sans produit laitier (ou éviction possible) ni gluten. Propositions alternatives en cas d'allergie, intolérance ou régime spécial. Ce menu présente des suggestions de saison, la composition d'un menu personnalisé est possible.