

**Les chefs à domicile ne sont pour le moment pas autorisés, mais nous proposons nos plats à la carte en formule à emporter.
Le menu sera identique pour l'ensemble des convives, et sera au minimum composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.**

Carte « Délices d'hiver »

Apéritif 5.00€

5 pièces apéritives/pers.
Cake chèvres chorizo olives graines de courges
Brochettes pruneaux rillons
Cannelés cheddar bacon
Gougères au sainte-Maure
Feuilletés à la provençale

Entrées 10.00€

Terrine de foie gras de canard fermier aux épices Terre exotique*** (à commander au moins 1 semaine à l'avance)
Céviche de bar à la baie de Timur***
Saumon gravlax à la betterave, carpaccio de betterave et faisselle de chèvre aux herbes fraîches**
Magret de canard séché maison, poire, noix et tomme de chèvre de Touraine / Sablé et mâche / Vinaigrette à l'huile de noix, miel, vinaigre de cidre et poivre de Penja

Poissons et crustacés 18.00€

Dos de cabillaud, saumon et haddock / choucroute et pomme fondante / beurre blanc Nantais**
Saint Jacques snackées au beurre demi-sel / pommes fruit sautées à l'échalote déglacées au cidre**
Truite aux amandes / tombée d'épinard au beurre et feuilleté à la tapenade

Viandes 18.00€

Filet mignon de porc caramélisé, ananas sauté à l'ail, coriandre et riz basmati aux amandes ***
Poularde sauce cocotte, petits légumes**
Rôti de sanglier mariné sauce cassis / céleri en croûte de sel ***
Crumble de canard confit aux noisettes et patate douce
Saltimbocca de veau fermier aux tomates confites et mozzarella, sauce acidulée au vin blanc et graines de moutarde, risotto classique au parmesan AOP**

Fromages 5.00€

Galet de Loire / chutney pomme échalote / pomme fruit et graines de courge **
Assortiment de chèvre de la région / mâche en vinaigrette à l'huile de noix**
Tomme de Touraine, marmelade d'orange et noix du bresil**
Assortiment de fromages régionaux**
Pot de gelée de Vouvray 180g : 4.00€
Pot de chutney pomme échalote 180g : 3.50€

Desserts 4.00€

Ganache montée au chocolat 64% / caramel salé / fruit de la passion / sablé breton
Choux croustillants à la crème mascarpone vanille / sauce chocolat à la fève tonka
Nougat de Tours à la poire et agrumes confits
Fondant au chocolat blanc, cranberries et noix de pécan caramélisées / coulis de
fruits rouges
Tarte tatin, crème Verneuil
Pavlova aux fruits de saison **

Formule complète apéritif entrée plat fromage dessert à 38.00€ au lieu de 42.00€

*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.