

# Menu Producteurs

35 € prix net TTC (Boissons non comprises)

Amuse-bouche



## Pour commencer...

Œuf parfait cuisson à 64°C, velouté de châtaignes, champignons forestiers, tuile de pain. *V*  
*Oeuf parfait cooked at 64°C, chestnut, walnut and woodland mushroom soup, bread tuile.*

Ou

Cromesquis de tomme de brebis de la ferme d'Enhus, mesclun de salade, poire et noix. *V*  
*Cromesquis of sheep's cheese from La Ferme d'Enhus, mixed salad, pear and walnuts.*



## Ensuite...

Magret de canard, purée de pomme Golden et gingembre,  
sauce au miel de Touraine et légumes de saison.

*Breast of duck, puree of apple Golden and ginger, Touraine honey sauce and seasonal vegetables.*

Ou

Colombo de silure de Loire aux légumes oubliés.

*Loire wels catfish and "forgotten" vegetable Colombo curry.*

Ou

Petite citrouille farcie de légumes de saison et quinoa bio. *V*

*Small pumpkin filled with seasonal vegetables and quinoa.*



Sélection de fromages de région

*Regional cheese selection*

**Supplément de 6,50 €**



## Et pour finir...

Fondant au chocolat gianduja, crème anglaise à la pistache et glace vanille.  
*Gianduja chocolate fondant, pistachio creme anglaise and vanilla ice cream.*

Ou

Tarte Tatin aux pommes de Touraine, glace caramel.  
*Touraine apple tarte Tatin with caramel ice cream.*

*V* = végétarien