

## Menu de saison

### Menu à 45 € hors boissons

Asperge cuite au naturel, œuf mollet à la chapelure d'herbes,  
vinaigrette d'agrumes

OU

Superposition de légumes de saison confits aux épices,  
sorbet gaspacho

\*\*\*\*\*

Poitrine de porc fondante aux épices,  
tourte de pommes de terre au lard et Saint Maure

OU

Lieu jaune doré au beurre demi-sel,  
boulgour aux citrons confits et asperges vertes, jus blond au cumin

\*\*\*\*\*

Pomme tapée réhydratée au vin de cassis et marmelade de fruits rouges,  
sorbet citron et arlettes croquantes

OU

Framboise en tarte sablée et bavarois,  
crème glacée "menthe fraîche"

### Supplément fromages 7,00 €

Prix en € nets TTC



## LA CARTE

**Le foie gras de canard** 26,00 €  
aux poires tapées, pain grillé aux céréales

**Le Sandre** 33,00 €  
cuisiné aux légumes printaniers, crème de fève

**L'agneau en « trilogie »** 34,00 €  
la selle, l'épigramme croustillant et l'épaule parfumée à la menthe,  
coulis de petits pois

**La roulante de fromages affinés** 12,00 €

**Le chocolat** 14,00 €  
crème brûlée lactée sur son cake moelleux, mousseline guanaja,  
bâtonnet glacé et gruë caramélisé



## EN TOUTE SIMPLICITE

	petite faim	grande assiette
<b>Entrée</b>		
Salade Tourangelle (rillettes, rillons, magrets séchés et pépites de foie gras)	20,00 €	
Gaspacho aux épices	10,00 €	
Tomate et mozzarella au basilic	11,00 €	16,00 €
Emincé de melon et jambon Sérano	12,00 €	17,00 €
Saumon fumé au Domaine	16,00 €	21,00 €

## Plat

Poisson du jour	19,00 €
Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan *	14,00 €
Faux filet (env. 220 gr) , beurre d'échalotes au vin de cassis *	20,00 €

\* Nos viandes sont accompagnées de légumes du moment ou de pommes frites

## Dessert

Tarte fine aux fruits de saison	7,00 €
Tulipe de glaces et sorbets	7,00 €
Milk shake aux fruits du moment	8,00 €

Ces propositions sont un extrait de nos cartes de cave et bar qui sont à votre disposition auprès de notre Maître d'Hôtel



Prix en € nets TTC

## APERITIFS CLASSIQUES

	Coupe 14 cl	75 cl
Vouvray Brut Nicolas et Georges Brunet	12,00	36,00
Kir Pétillant - crème de fruit, Montlouis Pétillant	13,00	
Kir Royal - crème de fruit, Champagne	17,00	
Taittinger Brut Réserve	15,00	75,00
Heineken / 1664	33 cl	7,00
Pastis, Pastis d'antan, Ricard	4 cl	9,00
Whisky Jameson	4 cl	9,00
Cinzano Rouge, Blanc, Rosé	5 cl	9,00
Porto blanc ou rouge Sanderman	8 cl	10,00

## VIN AU VERRE

Sélection du Sommelier	12 cl	7,00
------------------------	-------	------

## VINS BLANCS ET ROSES

	37,5 cl	75 cl
VOUVRAY Gaudrelle "Sec Tendre" 2008	25,00	
VOUVRAY Château Gaudrelle 2006		30,00
PETT CHABLIS William Fèvre 2007		37,00
TOURAINNE Rosé Noble Joué 2009		26,00
CHINON Rosé Pierre et Bertand Couly 2009	20,00	30,00

## VINS ROUGES

CHINON Château de Ligré 2008	19,00	29,00
SAUMUR CHAMPIGNY Vieilles Vignes D. Filliatreau 2008		36,00
BOURGUEIL "Les Ouches" Gambier 2006	22,00	37,00
SANCERRE " Les Pierris " Roger Champault 2009	25,00	40,00
SANTENAY 1er Cru "Malardière" Prieur-Brunet 2004		54,00

## EAUX MINERALES

	50 cl	75 cl	100 cl
Evian, Badoit, Chateldon	5,00	7,00	
Vittel, San Pellegrino			7,00
Café, thé ou Infusion		5,00	

## VIN AU VERRE

Sélection du Sommelier 12 cl 7,00

## DEMI BOUTEILLE

### VINS BLANCS ET ROSES

CHINON Rosé Pierre et Bertrand Couly 2008	20,00
VOUVRAY Château Gaudrelle 2007	21,00
PETIT CHABLIS William Fèvre 2007	22,00
SANCERRE " Les Pierris " Roger Champault 2008	25,00

### VINS ROUGES

CHINON Château de Ligré 2008	19,00
BOURGUEIL "Les Ouches" Gambier 2005	22,00
SANCERRE " Les Pierris " Roger Champault 2008	25,00
SANTENAY 1er Cru "Malardière" Prieur-Brunet 2004	27,00

## BOUTEILLE

### VINS BLANCS ET ROSES

SAUMUR Domaine des Hauts Sanziers 2009	28,00
VOUVRAY Château Gaudrelle 2006	30,00
PETIT CHABLIS William Fèvre 2007	37,00
SANCERRE " Les Pierris " Roger Champault 2007	40,00

TOURAINE Rosé Noble Joué 2008	26,00
CHINON Rosé Pierre et Bertrand Couly 2009	30,00

### VINS ROUGES

CHINON Château de Ligré 2008	32,00
SAUMUR CHAMPIGNY Vieilles Vignes D. Filliatreau 2007	36,00
HAUT MEDOC Château Vaubricour 2006	36,00
BOURGUEIL "Les Ouches" Gambier 2005	37,00
SANCERRE " Les Pierris " Roger Champault 2008	40,00
SANTENAY 1er Cru "Malardière" Prieur-Brunet 2004	54,00



## CHAMPAGNES ET METHODE TRADITIONNELLE

	Coupe 14 cl	75 cl
Sélection " Taittinger "	15,00	75,00
Mumm Rosé	18,00	135,00
Montlouis Brut Mosny	12,00	35,00

## LES CLASSIQUES

Heineken/1464	33 cl	7,00
Pastis, Pastis d'antan, Ricard	4 cl	9,00
Whisky Paddy	4 cl	9,00
Whisky Jameson	4 cl	9,00
Cinzano Rouge, Blanc, Rosé	5 cl	9,00
Porto rouge Sanderman vintage 2000	8 cl	10,00
Porto blanc Sanderman	8 cl	10,00

Kir - crème de fruit, vin blanc de Touraine -	12 cl	9,00
Kir Pétillant - crème de fruit, Montlouis Pétillant -	14 cl	13,00
Kir Royal - crème de fruit, Champagne Sélection -	14 cl	17,00

## EAUX MINERALES - CAFES

	50 cl	75 cl
Eau Minérale	5,00	7,00
Evian, Vittel, Badoit, Chateldon, San Pellegrino		
Café, thé ou Infusion		5,00

Ces propositions sont un extrait de nos cartes de cave et bar qui sont à votre disposition auprès de notre Maître d'Hôtel

Prix en € nets TTC