

Un Plaisir GOURMET



Les Pièces apéritives

Terrine Gand mère
Gougère au gouda

La Planche à Tapas

Saumon tombée d'épinard et croustillant panko
Moricette façon bretzel émincé de poulet et chou

La Fraîcheur

L 'Eglefin en salade d'haricots perlé

Le Clin d'œil de notre chef

Tarte façon tartiflette

La Dégustation chaude

Poulet fermier sauce chasseur,
pommes grenailles rôties aux champignons et petits oignons glacés

Les Fromages à partager

Plateau de fromages affinés,
servis avec notre Pain au maïs

Nos Douceurs

Concerto chocolat
L'œuf à la neige crème anglaise et caramel d'Isigny

Le Corner à gourmandises

Chocolat pignon de pin
Macaron framboise
Tartelette citron meringuée

Vin blanc : AOC Touraine Chenonceau – Domaine de la Renne 2021

« Ancien vignoble Royal grâce à la reine Catherine de Médicis dont la vie fût intimement liée au Château de Chenonceau. Le nom « le Renne » n'est pas du vieux français mais le nom d'un petit cours d'eau qui traverse ce beau vignoble. Un pur sauvignon blanc, vif, sec, aux belles notes d'agrumes pour une dégustation toute en fraîcheur ! »

Vin rouge : AOC Côtes du Rhône Séguret – Domaine de l'Amandine 2021

« A l'image du village ancien dont l'appellation tire son nom, ce cru est une invitation au voyage. Le bouquet exprime avec ensoleillement de magnifiques arômes de garrigues, fruits noirs sauvages, réglisse, romarin. La bouche est soyeuse, savoureuse et portée par un tanin de velours. »