

Le Menu



Les Pièces apéritives

Gougère au gouda
Foie gras de canard pain d'épices
Finger saumon fumé et piquillos, pousse d'herbe

L'Entrée

L'églefin fumé, haricots perlés cuisinés, coulis de cresson

Le Plat

Le saumon beurre blanc et risotto au citron

ou

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

Le Fromage à Partager

Plateau de fromages affinés,
servis avec notre Pain de campagne flocon d'avoine

Le Dessert

Une Arlette aux poires rôties, crème légère, sirop d'érable

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 tannin de velours. »