

Entrées / Starters

- **Salade de gésiers de canard confits maison**
Homemade confit duck gizzards salad
Accord : AOC Languedoc-Roussillon ou AOC Cheverny Intemporel
- **Terrine Montagnarde**
Mountain Terrine
Accord : AOC Languedoc-Roussillon ou AOC Cheverny Le Gabin
- **Gravlax de truite à la framboise**
Trout gravlax with raspberry
Accord : Chablis ou Vouvray Sec, AOC Cheverny

Plats / Dishes

- **Retour de pêche, duo de flans de légumes de saison**
Return from fishing, served with seasonal vegetable flan duo
Accord : Cheverny ou Cour cheverny, IGP Atlantique
- **Pavé de Veau, sauce whisky et café, Tian de légumes**
Veal Steak, vegetable tian
Accord : Saint Nicolas de Bourgueil, Vouvray Sec, AOC Cheverny
- **Canard à l'orange, légumes surprises**
Duck with orange, served with vegetables
Accord : Cheverny Le Gabin ou Saint Nicolas de Bourgueil
- **Légumes en supplément / Vegetables in supplement 6.50€**

Desserts / Desserts

- **Tartelette fraise basilic et pesto de roquette**
Strawberry-basil and arugula pesto tartlet
- **Fraîcheur Thym-Citron, cristal de framboise**
Light Thyme-Lemon and crystal raspberry
- **Choco-Chou Caramel, Croustillant soufflé**
Choco-Choux Caramel, crispy puffed
- **Assiette 3 Fromages**
Three Cheese Plate

Menu Bistrot

ENTRÉE - PLAT / PLAT - DESSERT 29,00€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 38,00€

Menu Enfant

Children's Menu

14.00€

Boisson au Choix :

Sirop à l'eau, diabolos, soda

- **Tenders de Poulet / Grilled Chicken**
- **Retour de pêche / Return from fishing**
- **Cordon bleu / Blue Cord**

Garniture Au Choix :

Pommes De Terre Grenailles, Petits légumes ,
Salade, Macaroni

Desserts

- **Brownies Maison et sa Crème Vanille**
Homemade Brownies with Vanilla Cream
- **Glaces au choix**
Ice Cream

LE PRIX INDIQUÉ EN EUROS, TOUTES TAXES COMPRISES ET SERVICE COMPRIS.