

ENTRÉES

Salade fraîcheur		
<i>Saumon mariné à la thail, crevettes, agrumes, salade</i>		16€
Salade de chèvre chaud au Sainte Maure de Touraine		14€
Foie gras de canard maison	1 tranche	10€
	2 tranches	19€
Escargots au beurre aillé maison	les 6	9€
	les 12	18€
Saumon gravlax maison		18€
Assiette duo foie gras et saumon gravlax maison		21€

PLATS

Andouillette sauce moutarde à l'ancienne, gratin ou pommes grenaille		17€
Parrillada de poissons (<i>Saint-Jacques, gambas, pavé de saumon</i>), riz, carottes		28€
Coquelet à l'estragon	Entier :	24€
Gratin ou pommes grenaille	1/2 :	12 €
Côtes d'Agneau (au beurre d'ail)		27€
Gratin ou pommes grenaille		
Tartare de Boeuf		25€
Gratin ou pommes grenaille		
Tartare de Saumon		25€
Entrecôte		27€
Côte de Boeuf désossée 2 personnes		49,50 €
Magret de canard (au beurre d'ail)		25€
Pavé de saumon grillé à la cheminée		21€
Gambas à l'huile d'olive et fleur de sel		26€
Brochette de Noix de Saint-Jacques (au beurre d'ail)		26€

Accompagnements : *Gratin Dauphinois ou Pommes grenaille, Riz, Carottes, Salade.*

Tous nos plats sont préparés à base de produits locaux

PRINTEMPS / ÉTÉ