

RESTAURANT

Au Gué de Louis XI

RESTAURANT

Au Gué de Louis XI

ENTRÉES

Salade Louis XI Hivernal	21€
<i>(Salade, tomates séchées marinées, gésiers, magrets de canard fumé, pomme de terre, noix et foie gras de canard maison)</i>	
Escargots au beurre d'orties maison	les 6 10€ les 12 19€
Foie gras de canard maison	1 tranche 11€ 2 tranches 20€
Saumon fumé maison	18€
Assiette de duo foie gras et saumon fumé maison	28€
Salade de chèvre chaud au Saint Maure de Touraine	17€
<i>(Salade, tomates séchées marinées, patate douce et toasts de chèvre chaud)</i>	
Ravioles au Foie Gras, sauce Morilles	18€
Arboulastre (Entrée végétarienne) Recette du Moyen Âge	<i>(Quiche aux potherbes aromatiques)</i> 13€
Tourte des Roy Recette du Moyen Âge	<i>(Viandes selon arrivage, épices et fruits sec)</i> 16€
Entrée du Moment	

PLATS

Confit de canard, sauce moutarde Royale au cognac	25€
Côtes d'agneau (au beurre d'ail)	29€
Magret de canard (au beurre d'ail)	29€
Entrecôte Maitre d'Hôtel	30€
Côte de bœuf désossée 2 personnes	63€
Andouillette sauce moutarde Royale au Cognac	22€
Filet de bœuf Wellington	<i>(Filet de bœuf en croûte, duxelles de champignons)</i> 30€
Parillada de viande (magret de canard, côte d'agneau, entrecôte)	28€
Duo de boudin noir et blanc à la cheminée aux pommes	22€
Potimarron Rôtie, farci aux petits légumes (plat Végétarien)	23€
Recette du Moyen Âge	
Garbure Béarnaise dans sa cocotte	24€
Suggestion du moment	
Blanquette de lotte au safran servie dans sa cassolette	28€
Pavé de saumon grillé à la cheminée	27€
Brochette de noix de Saint-Jacques (au beurre d'ail)	29€
Brochette de Gambas à l'huile d'olive et fleur de sel	29€
Duo de Gambas et Saint-Jacques en brochette	29€

Plateau de fromages affinés par Rodolphe Le Meunier	10€
---	-----

DESSERTS - 9€

Crème Brulée
Panna cotta, coulis de fruits rouges, coulis de mangue
Fondant au chocolat et sa crème Anglaise <i>(sans gluten)</i>
Nougat glacé aux fruits confits ou à la framboise
Soufflé glacé au Grand Marnier <i>(Servi avec un petit verre de Grand Marnier)</i>
Dessert du moment
Café ou Thé Gourmand

COUPES GLACÉES

Coupe Amarena	10€
Café ou Chocolat liégeois	10€
Poire Belle Hélène	10€
2 Boules de Glaces	6€
3 Boules de glaces	8€

Accompagnements au choix avec vos plats : *Gratin Dauphinois, Pommes grenaille, Riz, Porée, Orge perlé, Poêlée de Légumes selon arrivage, Salade verte.*
Sauce au choix : *Poivre, moutarde royale, échalotes, beurre blanc citronné et ciboulette, chimichurri (sauce verte)*
Menu Enfant : *Steack haché accompagné de pommes grenaille ou gratin dauphinois, 2 boules de glace + 1 boisson au choix* 15€

Restaurant Au Gué de Louis XI - 1 rue de la petite Perraudière 37540 Saint-Cyr sur Loire
Réservations en ligne ou par téléphone au 02 47 41 53 96

AUTOMNE / HIVER



RESTAURANT

Au Gué de
Louis XI