

## Dessert

---



**Café, Thé gourmand**

9  
€



**Tiramisu café maison**

10  
€

## Desserts

---



**Carpaccio d'ananas confit**

10  
€



**Mousse au Chocolat Maison**

9  
€



**Coulant chocolat, boule vanille**

8  
€



**Assiette de 3 fromages**

8  
€

## Plats principaux

---



**Entrecote Frites**

24  
€

## Main Course

---



**Supreme de volaille sauce forestiere**

17  
€



**Burger Maison**

17  
€

## Planches à partager

---



**Grande Planche**

15  
€

## Mises en Appétit

---



**Oeuf poché à la crème de thon**

8  
€



**Terrine de lapin au pruneaux**

7  
€



**Saumon Fumé À La Crème Ciboulette Citronnée**

11  
€



**Croustillant Au St Maure De Touraine Et Miel**

8  
€

## Sur L'étal Du Chef

---



**Volaille Fermière Au Vin De Chinon, Pommes grenailles**

20  
€

## Pauses Sucrées

---



**Tarte Vigneronne, Spécialité Locale**

9  
€

## FORMULE DU SOIR €25.9

---



**Entree**

## Non classé

---



**Tagliatelles sauce carbonara**

12  
€



**Tagliatelles sauce pesto, jambon serrano**

14  
€



**Gambas flambées aux whisky**

24  
€



**Omble Chevalier**

19  
€



**Assiette gourmande de 5 fromages**

10  
€



**Petite Planche**

8  
€



**Boissons**



**Dessert**