



L'AUBERGE

ENTRÉES

Œuf poché, velouté de butternut, graines de courge caramélisées	14€
Poireau confit, sauce gribiche, esturgeon mariné	17€
Salade de betteraves, fromage de la « Chèvrerie du Fay »	15€
Salade cœur de romaine, Selles-sur-Cher, magret fumé	17€
Fricassée de champignons et châtaignes en croûte de feuilletage	17€

PLATS

Suprême de volaille, haricots «Comtesse de Chambord» au beurre d'herbes	27€
Dos de cabillaud, chou-fleur rôti aux algues, sauce poulette	27€
Longe de cochon "Roi rose de Touraine" rôtie à la cheminée, pommes de terre confites et jus	25€
Panais confit, sauce au wasabi	23€
Faux-filet de bœuf grillé pour 2, pommes de terre en coin de rue, salade, sauce au poivre*	95€

DESSERTS

Tarte aux deux citrons, meringue et noisettes	15€
Profiterole, glace vanille, chantilly, sauce chocolat	15€
Tarte fine aux pommes, glace caramel	15€
Baba au rhum, chantilly vanille	15€
Assiette de fromages régionaux (Selles-sur-Cher, Sainte-Maure-de-Touraine, Merlot)	15€

*supplément pour les demi-pensions et bons cadeaux de 25€/personne

Prix nets - Taxes et service inclus -

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Toutes les cuissons de nos viandes et poissons sont réalisées à la cheminée et au feu de bois.

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes,
vous pouvez vous en informer auprès du responsable de salle.