



L'AUBERGE

ENTRÉES

Œuf poché, salade de haricot vert et lard croustillant	17 €
Thon rouge de ligne mi-cuit, crémeux avocat et éclats d'olive noire	20 €
Gaspacho de tomates anciennes, tomates cerises rôties et croûtons dorés	16 €
Salade de concombre mariné, fromage de chèvre frais et vinaigrette mentholée	17 €
Foie gras mi-cuit, crème d'amandes torréfiées et fraises acidulées	23 €

PLATS

Faux-filet de boeuf grillé, pommes de terre confites au paprika et ketchup de piquillos	31 €
Dos de cabillaud grillé, courgette rôtie et sauce vierge	29 €
Echine de cochon roi rose de Touraine confite puis grillée, aubergine et condiment olive noire	28 €
Polenta grand roux crémeuse, maïs grillé et pickles de légumes	24 €
Poulpe grillé à la cheminée, fenouil confit et sauce « chimichurri »	32 €
Côte de veau de 700g grillée pour 2, brocoletti, mesclun et pomme de terre coin de rue*	110 €

DESSERTS

Pavlova aux fraises et sorbet aux herbes	15 €
Mi-cuit au chocolat Tanzanie 75% et glace au grué de cacao	14 €
Pêche pochée, caramel et streusel au miel	14 €
Traditionnel mille-feuille à la vanille de Madagascar	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.