

MENU ST HONORÉ à 33 €

(sans les vins)

PÂTÉ DE TOURS AU FOIE GRAS, POIRE TAPÉE,
ET SA FINE GELÉE AU VOUVRAY

OU

CASSOLETTE DE CABILLAUD A L'ESTRAGON

OU

TARTARE DE DAURADE ROYALE AUX NOISETTES TORRÉFIÉES
ET CHOU-FLEUR

CROUSTILLANT DE ST JACQUES AUX SHITAKÉS
ET JUS DE VIANDE A L'HUILE DE NOISETTE

OU

MAGRET DE CANARD AUX FIGUES ET VINAIGRE A L'ORANGE

OU

FILET MIGNON DE PORC AU CHINON ET FRUITS SECS

CHOIX DE DESSERTS

2018	SANCERRE (75 cl)	Lucien CROCHET	39 €
2018	VOUVRAY	V. FOREAU	49 €
2017	CHINON « Secret d'Alcôve » (75cl)	Clothilde PAIN	32 €
2018	CHOREY LES BEAUNE 75 cl.)	Dom. Georges ROY	45 €
2017	CÔTES DU RHÔNE « Clos Beatus Ille »	Dom. St PREFERT	41€
	CAFÉ, THÉ, INFUSION		3 €
	EVLAN (100 cl) BADOIT (100cl)		4 €
	½ EVLAN (50 cl) ½ BADOIT (50cl)		3 €
	CHATELDON (75 cl.)		5 €

TAXES ET SERVICE INCLUS

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts et la liste des allergènes pouvant éventuellement être présents dans les plats est consultable sur demande