

## LA CARTE D'HIVER

*Pour les grands amateurs de truffe*

Le supplément truffe + 5 €

La truffe à râper sur la table selon cours du jour

### Entrées

Assiette de cochonaille, salade de saison, pain de campagne 15 €

Œuf cocotte, courge, crème crue à la truffe, 16 €

Foie gras de canard de Gabriel cuit au torchon, truffe, chutney, brioche 26 €

Carpaccio de St-Jacques de plongée aux truffes 20 €

### Plats

Bœuf d'Adrien en carpaccio truffe et noix du domaine 26 €

Brouillade truffée, salade du moment 25 €

Croq'truffe ! Talon du Pré Joly, jambon, truffe 23 €

Tagli'Nids du Bon laboureur (tagliatelle) jambon, truffe 25 €

Pièce de viande rôtie au four, purée et jus truffé, fricassée de champignons 28 €

Viande origine France  
Prix TTC - Service compris

## TRUFFE D'HIVER

*Tuber melanosporum* Truffe noire de Touraine

### Fromages

Galet de Loire chaud à la truffe 14 €

Ste Maure de Touraine miel, truffe 12 €

### Desserts

Ile flottante pomme, truffe 12 €

Quinoa de la ferme de Fougère au lait, compote de fruit, truffe 12 €

Crème brûlée à la truffe 11 €

Mousse au chocolat de mémé, chantilly aux éclats de truffe 14 €

**Menu Petit caveur** (enfant jusqu'à 12 ans) 25 €  
Plat / dessert

### NOS PRODUCTEURS & PARTENAIRES

**Truffles, Noix & Miel** "Les Truffles du Moribot" (Ligré)  
**Légumes** Potager du Restaurant "Les Jardiniers" (Ligré) **Fleurs** "Florifermé" (Ligré) – **Pain** "Le fournil du Château" (Chinon)  
**Volaille / Foie gras** Gabriel Simon "Des poules et des Vignes" (Ingrandes de Touraine) **Viandes / Charcuteries** Adrien Bollengier "Art de Vivre" (Chinon) / **Fromages** Laiterie Gilbert (Chinon) / **Café** Max Café (Azay-le-Rideau) / **Infusions** La Cabane à plantes (Sennevières) / **Liqueurs** Distillerie HANAP (Richelieu)

## MENU D'HIVER DEJEUNER

*Hors week-end, jours fériés et fêtes*

Entrée / plat  
ou Plat / dessert (ou fromage) 30€

Entrée / plat / dessert (ou fromage) 40 €

Petit caveur - Plat / dessert  
20 €

*enfant jusqu'à 12 ans*

### Entrées

Oeuf mollet, courge, crème crue à la truffe  
mouillette beurre truffe

Soupe de butternut, crème à la truffe

### Plats

Pièce de bœuf du boucher en carpaccio,  
truffe et noix du domaine

Croq'truffe ! Talon du Pré Joly,  
jambon, truffe

### Fromage

Galet de Loire à la truffe

### Desserts

Crème brûlée à la truffe

Mousse au chocolat de mémé,  
chantilly aux éclats de truffe

*Prix TTC service compris - Viande origine France*

## BOISSONS DEJEUNER

*Hors week-end, jours fériés et fêtes*

### Cocktail du moment (12cl)

« Le 7082 »

Pétillant La Bulapapa

Domaine de la Croix Mélier Les Terres  
Turones

(Chenin blanc AOC Montlouis-sur Loire)  
Verveine Distellerie HANAP Richelieu

### Vins du moment (12cl)

*Blanc*

Le Loup blanc, 2024

Domaine du Saut au Loup, Ligré  
(chenin, AOC Chinon, bio)

*Rouge*

Les Perruches, 2024

Domaine B. & P. Lambert, Cravant  
(Cabernet franc, AOC Chinon, bio et  
biodynamie)

### Tisanes du moment

Infusion de Noël

Basilic cannelle – Reine des près – Hysope  
Soucis – Écorces d'orange bio

Prix TTC service compris