

## 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

Île 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

**Truffes, Noix & Miel** "Les Truffes du Moribot" (Ligré)  
**Légumes** Potager du Restaurant "Les Jardiniers" (Ligré) **Fleurs** "Floriferme" (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 boeuf 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 Distillerie 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