

LES BOISSONS

Softs

Eau plate Evian 50cl/1l	4€ / 6 €
Eau gazeuse Badoit 50cl/1l	4€ / 6 €
Ginger Beer / Limonade	5 €
Café / Cappuccino	2 € / 4 €
Truff'uccino Cappuccino crème de truffe	6 €
Tisane Résistance – Noël – Verveine/tilleul/menthe	3 €

Apéritifs

Coupe de pétillant (12 cl) – La Bulle à Papa	10 €
Domaine de la Croix Mélier Les Terres Turones (AOC Montlouis s/L)	
Cocktail maison (12cl)	
*L'érudit Pétillant/Fleur de sureau/Vodka/Limonade	11 €
*Tuber Velvet Whisky/Café/Gingembre/crème truffée	12 €
Kir (12cl) – Kir pétillant (12cl)	8 € / 10 €
Cassis / Mûre (Combiér)	

Vins au verre

Blancs (12cl)

 *Chenin – Le Loup blanc, 2024	8 €
Domaine du Saut au Loup, Ligré (AOC Chinon)	
 *Chardonnay – Le Marquis de Carabas, 2024	8 €
Domaine de La Garrelière, Razines	
 *Sauvignon – Cendrillon, 2024	8 €
Domaine de La Garrelière, Razines (AOC Val-de-Loire)	
 *Moelleux – Le Moelleux, 2023	10 €
Domaine J&B.Mélias, Montlouis-sur-Loire (AOC Montlouis)	

Rouges (12cl)

 *Cabernet franc – Les Puys, 2024	8 €
Domaine Béatrice et Pascal Lambert	
 *Cabernet franc – Signature 2024	8 €
Domaine Fabrice Gasnier	
 *Cabernet franc – Les Coutures, 2022	9 €
Domaine Frédéric Mabileau	
 *Chenin noir – Un Chien dans un Jeu de Quilles, 2024	9 €
Domaine Catherine et Pierre Breton	

Prix TTC – Service compris

DES TRUFFES FRAICHES TOUTE L'ANNÉE

Ici point d'arômes de synthèse !

On peut même choisir sa truffe !

Cours du jour sur l'ardoise

LES VARIÉTÉS SELON LES SAISONS

Truffe d'hiver – Tuber Melanosporum

La truffe noire, le diamant noir

Récolte de décembre à mars

Truffe d'été – Tuber Aestivum

La truffe de la St Jean

Récolte de mai à août

Truffe d'automne – Tuber Uncinatum

La truffe dite « de Bourgogne »

Récolte de septembre à novembre

VENTE DE TRUFFES À EMPORTER

Pour cuisiner ou offrir

Vente de truffes au Comptoir

Cours du jour sur l'ardoise

LA CARTE D'ETE

Entrées

Terrine de foie gras, confiture truffée
et brioche toastée 18€

Carpaccio de poisson de ligne truffé
et condimenté 16€

Oeuf cocotte, crème de truffe, noix, courgette
et mouillette 12€

Plats

Pièce du boucher rôtie, fricassée de
champignons de Bernazay et purée truffée 28€

Tartare de boeuf, pommes de terre sautées,
Truffles et parmesan 24€

Coquillettes au jambon d'Adrien, truffes,
comté et roquette 20€

Croq'truffe ! et salade fraîche
(croque-monsieur truffé) 18€

Salade des Jardiniers de Ligré, huile de noix
du domaine, parmesan et truffes 18€

Viande origine France
Prix TTC - Service compris

TRUFFE D'ETE

Tuber aestivum

Fromage

Brie truffé et salade folle 11€

Desserts

Tiramisu, praline de noix et truffes 9€

Mousse au chocolat de mémé
Chantilly et éclats de truffe 8€

Menu Petit caveur

(enfant jusqu'à 12 ans)

Plat / dessert (ou fromage) 20€

Entrée/Plat/Dessert (ou fromage) 25€

NOS PRODUCTEURS & PARTENAIRES

Truffles, noix & miel "Domaine du Moribot" (Ligré) **Légumes** Potager du
Restaurant "Les Jardiniers" (Ligré) **Fleurs** "Florifermé" (Ligré) - **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)