



Cuisine de partage à l'accent régional

*Ici, nous valorisons les talents du terroir. Découvrez-en plus sur notre page de présentation.
Tous nos plats sont faits maison et suivent le rythme des saisons.*

Entrées

-  • Salade d'avocat, crevettes et pamplemousse 10,00 €
- Panna cotta de petits pois et menthe 9,00 €
- Assiette de melon accompagnée de jambon de Parme 24 mois et jambon di San Daniele 12,00 €
- Tomate Cœur de bœuf du Val de Loire, burrata et pesto maison 12,00 €
-  • Tartare de concombre, moutarde à l'ancienne, fromage frais et canneberge 9,00 €
- Salade de quinoa, boulgour et cranberries  8,00 €
-  • Méli-Mélo de céréales et petits légumes  7,00 €

Spécialités locales de l'épicerie Galland Terroir

À partager et servies avec le pain de la boulangerie Les Délices de Parçay-Meslay

- Terrine des châteaux de la Loire – **100g** 8,50 €
Au choix : lapin à la ciboulette, chevreuil ou canard forestière
- Terrine des châteaux de la Loire – **190g** 10,50 €
Au choix : lapin à la ciboulette, chevreuil ou canard forestière

Suggestion du moment

- Sardines « la belle-iloise » servies dans sa boîte au thym citron et baies de Timut 8,00 €

Salades

- Salade César 18,00 €
Salade romaine, poulet pané, parmesan, tomates, œufs durs et anchois
- Poke bowl entrée 12,00 €
Protéines du moment, avocat, riz, mangue, cœur de laitue, tomates, concombres et carottes râpées
- Poke bowl plat 18,00 €
Protéines du moment, avocat, riz, mangue, cœur de laitue, tomates, concombres et carottes râpées

 Entrées entrant dans le cadre de votre séjour avec repas 2 plats



Nos plats végan ne sont pas faits maison.



Cuisine de partage à l'accent régional

*Ici, nous valorisons les talents du terroir. Découvrez-en plus sur notre page de présentation.
Tous nos plats sont faits maison et suivent le rythme des saisons.*

Plats

- | | |
|--|---------|
| • Bavette de bœuf, échalotes, frites maison et salade | 24,00 € |
| • Tartare de bœuf, frites maison et salade | 21,00 € |
|  • Filet mignon de cochon Roi Rose de Touraine, sauce au rouleau fumé | 21,00 € |
| • Filet de bar et son beurre de poivron | 25,00 € |
|  • Fish and chips de lieu noir, sauce tartare maison | 19,00 € |
| • Sensational sausage et légumes  | 19,00 € |
| • Escalope panée et riz  | 19,00 € |
| • Boulettes façon thaï et légumes  | 17,00 € |

Tous nos plats sont accompagnés de notre délicieuse ratatouille maison.

Nos incontournables

- | | |
|---|---------|
|  • Omelette complète | 15,00 € |
| <i>Jambon, herbes, fromage, servie avec frites maison et salade</i> | |
| • Burger des Turons – disponible en version végétarienne | 24,00 € |
| <i>Salade, rösti, cheddar, parmesan, tomates, steak, servi avec frites maison et salade</i> | |
|  • Pâtes du moment | 15,00 € |

 Plats entrant dans le cadre de votre séjour avec repas 2 plats

 **Nos plats végétariens ne sont pas faits maison.**



Prix nets, taxes et service compris



Cuisine de partage à l'accent régional

*Ici, nous valorisons les talents du terroir. Découvrez-en plus sur notre page de présentation.
Tous nos plats sont faits maison et suivent le rythme des saisons.*

Assiette de fromages

Avec confiture de mûre et cerise noire

- La cloche du fromager « Le Meunier » - **Meilleur ouvrier de France** 10,00 €

Curé Nantais : fromage au lait cru de vache, pâte molle à croûte lavée, fabriqué en Loire-Atlantique et réputé pour son goût authentique.

Clair de Lune : fromage au lait de vache, pâte molle à croûte fleurie, fumé au bois de hêtre pour une douceur crémeuse.

Couronne Tourangelle : fromage de chèvre local au lait cru et à pâte molle, célébrant le savoir-faire de la Loire par sa texture fondante.

Desserts

- Soufflé glacé à la mandarine impériale maison 8,00 €

- Coupe de glace

Parfum au choix : vanille, chocolat, caramel, fraise, cassis, citron jaune, pistache, café

- 1 boule 3,50 €
- 2 boules 6,00 €
- 3 boules 8,00 €



- La redoutable mousse au chocolat noir maison 9,00 €

- Tartelette pistache et framboises maison 9,00 €

À commander en début de repas – 10 minutes de préparation



- L'incontournable île flottante au caramel 9,00 €

- Café ou thé gourmand maison 9,00 €

Assortiment de plusieurs mini desserts de la carte

- Moelleux au chocolat noir maison et crème anglaise 9,00 €

À commander en début de repas – 10 minutes de préparation



- Salade de fruits maison 8,00 €

À commander en début de repas – 10 minutes de préparation



Desserts entrant dans le cadre de votre séjour avec repas 2 plats