

# CARTE D'AUTOMNE

## ENTRÉES

Betterave rouge acidulée,  
Cassis, Crème au Raifort. 9 €

Velouté de Girolles,  
Duxelles de Champignons,  
Magret fumé "Maison" ....12 €

Romaine rôtie  
façon Mendiant ..... 8 €

Les aliments préparés dans notre restaurant  
peuvent contenir les ingrédients allergènes  
(lait, œufs, blé, arachides, noix, crustacés,  
sésame...) Si vous avez une allergie alimentaire,  
Merci de nous en informer.

## PLATS

Échine Braisée de Cochon,  
"Roi rose de Touraine"  
Figs rôties, Pressée  
de céleri rave ..... 18 €

Médaille de Lotte laquée  
au jus de carotte et  
curcuma, Carotte confite  
et chorizo ..... 20 €

Paleron de Bœuf\*\*  
à la moutarde, Choux de  
Bruxelles braisés,  
Jus réduit au Café ..... 19 €

Assiette Végétale ..... 15 €  
selon inspiration du chef  
et influences saisonnières

Assiette de Fromage..... 7,50 €

## DESSERTS

Le Miel de "Fa Bee" ..... 9 €

Chocolat Dulcey, Confit  
de Banane et Praliné  
Noisette "Maison" ..... 9 €

Le Curieux..... 9 €  
(Crèmeux de Carotte,  
Biscuit aux Amandes,  
Carottes confites, Ganache  
chocolat noir, Glace amande)

Trilogie de Glaces  
et Sorbets..... 7 €

## PLATS " SIGNATURE "

### ENTRÉES \*

- Terrine de Foie Gras Maison .....16 €
- Assiette Fumée Terre & Mer .....16 €

### PLATS \*

- Pavé de Maigre Sauce Vouvray  
Œufs de Saumon .....27 €
- Risotto parfumé à la Truffe,  
Sarrasin Soufflé,  
Gambas Rôties .....29 €
- Ris de Veau aux Morilles .....29 €
- Filet de Bœuf\*\* .....29 €  
Sauce "Chien", Frites "Maison"

### DESSERT

Royal Chocolat « Valrhona » .....10 €



Le restaurant est fermé le dimanche soir, lundi et mardi midi. Ouvert Lundi et mardi soir sur réservation uniquement, pour les personnes extérieures à l'hôtel (places limitées) Pour **Soirées Étapes 1**, Menu du jour et les **Soirées Étapes 2**, Entrée, Plat, Dessert, \*Hors plats «Signature». Prix Net, service compris.

Nos viandes sont de race d'origine Française, suivant l'arrivage (\*\*Bœuf Charolais, Limousin ou Montbéliard).

**Tous nos plats sont « Fait-Maison » / Producteurs Locaux :** Moulin du Couvent - Miel Fa'Bee - Sologne Frais - Boucherie Gallais - Ferme des Cabrioles - Bière de Montmorillon

Paiements acceptés Master Card, VISA, Chèque, Espèces, Chèque Vacances Tickets Restaurant pour le déjeuner, du mercredi au vendredi uniquement 1 Ticket / Pers.