

CÔTÉ BISTRO

PAR La maison d'à côté

LES ENTREES AU CHOIX

Œuf cocotte, céleri rave, jambon de bœuf

Terrine de bœuf en gelée, endive, noix

Velouté de courge du Berry, châtaigne, lard paysan

Pâté en croute de gibiers, baies de Goji, poire tapé

Esturgeon fumé, avocat, oca du Pérou

LES PLATS AU CHOIX

Poisson de Loire en Parmentier, gratiné au gouda de chèvre

Silure de Loire grillé, héliantis, noisette

Blanquette de volaille au vin de pissenlit

Onglet de Bœuf Rouge des Prés mûré, avoine, sauce au poivre (supp. 10€)

Pithiviers de légumes du jardin, beurre aux herbes fraîches

Bourguignon de sanglier du Domaine de Chambord

NOS FORMULES

UN CHOIX 15 €

DEUX CHOIX 24 €

TROIS CHOIX 32 €

MENU ENFANT 2 PLATS 10€ - 3 PLATS 15€

AU CHOIX DANS LA CARTE Jusqu'à 10 ans

UNE GARNITURE AU CHOIX AVEC VOTRE PLAT

Pomme Macaire

Risotto d'épeautre

Gratin de cardon

Purée de pomme de terre de Nico

Lentilles vertes de Beauce

Garniture supplémentaire 2.50€

LES DESSERTS AU CHOIX

Crème brûlée praliné

Tarte pommes caramel, sorbet crème fraîche

Omelette norvégienne au Grand Marnier

Tarte soufflée au chocolat São Tomé, sorbet cacao

Ananas rôti au miel, sorbet à la sauge

A PARTAGER

Charcuterie de Paul Gillet 8€

Assiette de fromages 10€

Friture de Loire 9€

Jambon de bœuf 8 mois 10€

Jambon de Bayonne 12 mois 8€

Silure fumé 8€