

Les viandes blanches 2017

Tournedos de mignon feuilleté à la crème des bois

Tournedos de filet mignon braisé à la marsala

Médaille de veau au grill déglacé au tanin d ' Anjou

Quasi de veau grillé, foie gras mit cuit parfumé au pinot des Charentes

Pavé de veau snacké à la noix de St Jacques et son jus de cuisson

Grenadin de veau laqué fondant à l ' infusion d 'ail et de romarin

Gigotine de pintadeau rôti Val de Loire

Souris d'agneau caramélisée à l 'ail et son jus de viande

Cuisse de canard confite à la provençale



Nos viandes rouges

Tournedos grillé à la plancha sauce bourguignonne

Cœur de faux - filet de bœuf au poivre vert

Joue de bœuf confite, déglacé de vieux porto à la mignonnette

Pavé de bœuf saisi à la plancha sauce Anjou-choco

Mignon de kangourou grillé petit Anjou.

Tournedos de canard baies rose et poivre de Sichuan

Magret de canard au miel et gingembre

Pavé de canard grillé au cidre doux

Pavé de biche à l'estragon nappé grand veneur à la gelée de groseille

..... Les sauces peuvent être changées



Nos légumes

Poire rôtie *** Pomme framboisière

Fricassée de champignons *** Tomates cerises confites ail et fines herbes

Grenailles val de Loire *** Gratin dauphinois ***

Cocottes de Gratin de courgettes

Marmite de potiron aux noisettes

Cocottes de patate douce et cotes de blettes

Pommes sarladaises

2017