

ROOM SERVICE

(Uniquement durant les jours de fermeture du restaurant)
(Only during restaurant closure days)

Service de 19h00 à 21h00 (dernière commande)
Service from 7:00pm to 9:00pm (last order)

Les Entrées / Starters - 14€

Velouté glacé : Haricots " Michelet", lait de coco et viande grillée
Iced "velouté" : "Michelet" white beans, coconut milk and grilled meat

Rillette : Gros lapin de Touraine, toast et boutons d'ail des ours au vinaigre
Rillette: Rabbit, toast and wild garlic with vinegar

Tomates de St Genouph, tomette de chèvre marinée et basilic
Tomatoes from St Genouph, goat cheese marinated and basil

Les Plats / Main courses – 19,50€

Biscuit moelleux de cabillaud, tomates, pépinettes et oignons grillés
Soft cod cookie, tomatoes, pasta "pépinettes" and grilled onions

Confit d'agneau fermier, aubergine zébrée, abricots de Touraine et pignons de pin
Confit Farm lamb, zebra eggplant, apricots from Touraine and pine buds

Pain perdu : œuf de plein air, Tomme de Touraine et jambon aux herbes
French toast: egg, Touraine tomme cheese and ham with herbs

Les Fromages / Cheese - 10€

Assiette de 3 fromages
Cheese plate : 3 pieces

Les Desserts / Dessert - 12€

Parfait glacé : fruits rouges de pays et pistaches caramélisées
Iced "parfait": local red fruit and caramelized pistachios

Liégeois : chocolat / noisette et fèves de cacao
"Liegeois": chocolate / hazelnut and cocoa beans

Prix nets TTC

Nets rates TTC