ENTRÉES

** ENTRÉE DU JOUR **	8€
SALADE DE RILLONS ET NOUGAT DE SAINTE MAURE	11€ / XL 19€
** TERRINE DE GIBIER AUX NOISETTES, CHUTNEY D'OIGNONS AU VOUVRAY **	10€
TATAKI DE MAGRET DE CANARD, CONDIMENT CAROTTE GINGEMBRE, ÉCHALOTE FRIT	12€
** BOWL MI-CUIT DE THON AU SÉSAME, LÉGUMES MARINÉS VINAIGRETTE SOJA **	10€ / XL 18€
** VELOUTÉ DE BUTTERNUT, ESPUMA AUX CHÂTAIGNES ET CRUMBLE DE FRUITS SECS **	8€

PLATS

** PLAT DU JOUR **	19€
PALERON DE BOEUF BASSE TEMPÉRATURE FAÇON POT AU FEU, SAUCE RAVIGOTE	21€
** FILET DE JULIENNE EN PERSILLADE, CAROTTES À L'ORANGE FROMAGE BLANC ET CACAHUÈTES **	21€
SUPRÊME DE VOLAILLE AUX MARRONS GLACÉS, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE, JUS RÉDUIT	21€
** POITRINE DE PORC FAÇON RILLON, FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS, JUS AUX HERBES **	19€
PIÈCE DU BOUCHER, SAUCE VALENCAY, POMMES GRENAILLES ET PANAIS RÔTI	22€
NOUILLES DE RIZ SAUTÉES AUX CREVETTES À LA THAÏ	21€
** DAHL DE LENTILLES CORAIL, CURRY DE LÉGUMES AU LAIT DE COCO **	18€

DESSERTS

** DESSERT DU JOUR **	8€
ASSIETTE DE CHÈVRES DE TOURAINE, CONFITURE LOCALE MOMENTS D'AUDACE	9€
TATIN VIGNERONNE CARAMEL DE CHINON, GLACE TATIN	10€
** FINANCIER AUX FRUITS D'AUTOMNE, MARMELADE ET CRÈME FOUETTÉE **	9€
DÔME CHOCOLAT ET FÈVE DE TONKA, CROQUANT ROSE DES SABLES	10€
** CHOU CRAQUELIN AUX AMANDES GANACHE PRALINÉ FAÇON PARIS BREST **	9€
** TARTE CITRON MERINGUÉE INVERSÉE, GEL YUZU **	9€
CAFÉ GOURMAND	9€

NOS FORMULES

À CHOISIR PARMI LES PRODUITS ** ÉTOILÉS **:

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT
26€

ENTRÉE PLAT DESSERT
31€

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC - Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

NOS VIGNERONS CHOUCHOUS

	12.5cl	37.5cl	75cl
VIN ROUGE			
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP DOMAINE OLIVIER 2021	8	20	32
CHINON SECRETS D'ALCOVE AOP CLOTHILDE PAIN 2018	9		36
SANCERRE LES BELLES VIGNES AOP FOURNIER & FILS 2019			49
VIN ROSÉ			
CHINON DOMAINE DE RAIFAULT 2020		19	30
MINUTY PRESTIGE 2021	10		41
VIN BLANC			
SAUMUR MOELLEUX *LES LOUPS DORÉS* DOMAINE DE NERLEUX 2021	11		52
VOUVRAY SEC DOMAINE MARGALLAUX 2021	8		30
POUILLY FUMÉ TRADITION AOP DOMAINE GAUDRAY 2021	9	27	38
SANCERRE LES BELLES VIGNES AOP FOURNIER & FILS 2021			49

Notre Restaurant Les Vignes

EN CONTINUITÉ DU BAR LOUNGE, LE RESTAURANT EST CONVIVIAL ET INTIMISTE.
LE CHEF DE CUISINE ET SON ÉQUIPE TRAVAILLENT SANS CESSE SUR LA CARTE ET SES PLATS DU JOUR FAIT MAISON.
LES SAVEURS, LES PRODUITS ET LA SAISONNALITÉ SONT RESPECTÉS.

ALORS VENEZ VOUS FAIRE PLAISIR EN FAMILLE, ENTRE AMIS, POUR UN REPAS D'AFFAIRES OU D'AMOUREUX
AUX BEAUX JOURS, PROFITEZ DE NOTRE TERRASSE AU BORD DE LA PISCINE.

LE RESTAURANT EST OUVERT DE 12H A 14H ET DE 19H A 22H