

# MENU GOURMAND

Velouté de potimarron, concassé de châtaigne, huile de noisette **Veg**  
*Creamy onion squash soup, crushed chestnut and hazelnut oil*  
**Suggestion Vin: Mâcon Ou Bourgueil**

.....

Aumonière de chèvre à la Poire Tapée de Touraine et miel **Veg**  
*Honey, goat cheese and Touraine Poire Tapée in a filo parcel*  
**Suggestion Vin: Rosé Pineau d'Aunis Ou Menetou Salon**

.....

Cassolette d'escargots à la crème persillade et aux champignons  
*Snail and mushroom stew*  
**Suggestion Vin: Mâcon Ou Pinot Noir**



Médallion de lotte façon tajine aux citrons confits, variante de carottes glacées  
*Monkfish medallion cooked in a Tajine style with lemon confit served with glazed rainbow carrots*  
**Suggestion Vin: Sancerre Ou Cheverny**

.....

Jarret de porc caramélisé, poêlée de choux et pommes fondantes  
*Caramelized ham hock, pan fried cabbage and potatoes*  
**Suggestion Vin: Côt Ou St-Emilion**

.....

Côte de veau flambée au Cognac, sauce forestière et galette de patate douce  
*Veal chop flambée with Cognac, mushroom sauce and sweet potatoe patty*  
**Suggestion Vin: Chinon Ou Côt**



Assiette 4 fromages: Chèvre cendré, Selle-sur-Cher, Tome de Touraine, Brie-de-Meaux  
*French Cheese platter*

.....

Nougat glacé maison sur son lit de mangue  
*Homemade iced nougat and mango sauce*  
**Suggestion : Coupe de Vouvray Ou Montbazillac**

.....

Crème brûlée au romarin et pommes caramélisées  
*Rosemary crème brûlée and caramelized apples*  
**Suggestion : Vouvray Ou Amaretto**

.....

Gourmandise tout chocolat, crème anglaise au Bailey's  
*The Chef's dream of chocolat served with a Bailey custard*  
**Suggestion : Pinot Noir Ou rhum arrangé vanille**