

E N T R E E S

Tataki de thon, guacamole 9€
Tuna tataki, guacamole



Gaspacho de melon, menthe, feta 9€
Melon, mint, and feta gazpacho



Tarte tomate, courgette et mozza 9€
Tomato, zucchini, and mozzarella tart



Saumon fumé, fromage frais aneth 9€
Smoked salmon, dill cream cheese



Croustillant de poulet 9€
Crispy Chicken

PLATS

Filet mignon, réduction aux fruits rouges 21€
Filet mignon with red fruit sauce



Brochette de boeuf, mayonnaise “maison” à l’estragon et au cerfeuil
21€
Beef skewer, homemade tarragon and chervil mayonnaise



Côte de veau marinée au thym et miel 21€
Thyme and honey marinated veal chop



Filet de canette laqué aux épices 21€
Glazed duck breast fillet



Pavé de saumon, crème d’oseille 21€
Salmon fillet, sorrel cream sauce

FROMAGE

Assiette de fromage 12€

**Notre sélection provient de la fromagerie
"Passion fromage" à Azay le Rideau*

DESSERTS

Crèmeux passion et fruits exotiques 9€
Passion fruit and exotic fruit crèmeux

Mousse au chocolat chantilly, croustillant noisette 9€
Chocolate mousse, whipped cream, hazelnut crunch

Verrine fraîcheur citron 9€
Refreshing Lemon Verrine

Tarte abricot verveine 9€
Apricot and Verbena Tart

Glaces (3 boules au choix) 7.50€
vanille, chocolat, pistache, caramel, rhum raisin, café
Sorbet : framboise, passion, citron jaune, mangue, fraise
Ice creams
vanilla, chocolate, pistachio, caramel, rum and raisin, coffee
Sorbet: raspberry, passion fruit, lemon, mango, strawberry
supp chantilly 1€

FORMULES

Le Délice - 30€

Entrée + plat ou plat + dessert
Starter + main course OR main course + dessert



Les Saveurs - 36€
(demi-pension et soirée étape)

Entrée + plat + fromage ou dessert
Starter + main course + cheese or dessert



Le Tentation Logis - 42€

Entrée + plat + fromage + dessert
Starter + main course + cheese + dessert



Accord Mets et vins
Food and wine pairing

Les saveurs - 21€
Le tentation Logis - 28€