

## Les Entrées

6,90 €

☰ Œufs cocotte aux copeaux de foie gras

☰ Velouté de Mâche, Émulsion de Lard Fumé

☰ Entrée Gourmande

*Assortiment de 4 cassolettes : Crème de Sainte-Maure, Velouté de Mâche, Émulsion de Lard Fumé, Rillettes de Maquereau.*

☰ Foie Gras Maison.....supplément de 6,00 €  
*Toasts et confiture d'oignons*

Assiette de Rillons et Rillettes.

Petite Salade Gourmande

*A choisir parmi les salades gourmandes ci-dessous*

## Les Salades Gourmandes

12,30 €

☰ La Salade Courtille

*Salade, toasts de Sainte Maure chaud, lardons.*

☰ La Salade de la Mer

*Saint Jacques , Crevettes et Rillettes de Maquereau*

La Salade Tourangelle

*Salade, rillons de Tours, jambon fumé, tomates cerises, toasts de rillettes de Touraine*

### Formule Gourmande

**16,30 €**

Une salade gourmande  
+  
Assiette de Fromage ou  
Dessert

### Menu Enfant 8 € (Hors boissons)

Velouté de Mâche, Émulsion de Lard Fumé

ou

Assiette de Rillettes

+

Aiguillettes de poulet/frites

ou

Pavé de Merlu, Beurre Blanc, Tagliatelles

+

Glace 2 boules (*parfum au choix*)

ou

Duo de Verrines gourmandes

### Formule du midi

**13,90 €**

Sur Ardoise uniquement  
du lundi au vendredi  
le midi  
Sauf jours fériés

Entrée

+

Plat

+

Café ou Thé  
gourmand

*Hors Boissons*

**QUANTITES LIMITEES**

## FORMULE DU BOUCHER

Entrée (*au choix sur la carte*)  
+ **Côte de Bœuf** (350 gr environ)

*OU*

**Côte de Bœuf** (350 gr environ)  
+ Dessert (*au choix sur la carte*)

**22,30 €**

*La Côte de Bœuf vendue seule : 18,30 €*




Entrée (*au choix sur la carte*)  
+ **Côte de Bœuf** (350 gr environ)

+ Dessert (*au choix sur la carte*)





**27,30 €**



## Les Plats de Poissons et Viandes

14,50 €

-  Pavé de Merlu au Beurre Blanc Safrané, Tagliatelles.
-  Gratin de Saint-Jacques et Crevette sur lit de Poireaux.
-  Filet de Julienne au Lait de Coco, Lentilles.

### **SUGGESTION DE L'AUBERGE** *(Consultez l'ardoise)*

-  Coq au Vin Tradition. *(légumes au choix)*
-  Pièce de bœuf, sauce au Poivre vert. *(légumes au choix)*
-  Rognons de veau « façon grand-mère » au Vin de Bourgueil *(légumes au choix)*
-  Mijoté de Noix de Joue de Porc, Sauce au Vouvray Pétillant. *(légumes au choix)*

-  **Les sauces :** Sauce Vin de Bourgueil ; Sauce Sainte Maure ;  
Sauce au Poivre vert ;
  -  **Les légumes :** Salade ; Frites Maison ; Poêlée de champignons ; Fondue de  
Poireaux, Lentilles ; Tagliatelles.

### CHOISISSEZ PARMI NOS FORMULES ET SELON VOTRE GOUT

<b>Formule de l'Auberge</b> <b>17,90 €</b>  Entrée + Plat  <b>OU</b>  Plat + Assiette de Fromages ou Dessert  Au choix sur la carte Hors Boissons	<b>Formule de La Courtille</b> <b>23,30 €</b>  Entrée + Plat + Assiette de Fromages ou Dessert  Au choix sur la carte Hors Boissons	<b>Formule Complète</b> <b>27,30 €</b>  Entrée + Plat + Assiette de Fromages + Dessert  Au choix sur la carte Hors Boissons
---	---	---

## Les Desserts

5,90 €

Assiette de 3 Fromages ou Toasts de Sainte Maure chaud, salade.



Tatin d'Ananas et Gingembre.



Gâteau Tiramisu aux pommes caramélisées, Speculos.



Le tout Chocolat (Génoise, Bavaroise, Ganache).



Nougat glacé  
*Coulis de Fruits rouge*



Café ou Thé gourmand  
*Assortiments de mini desserts*

## Les Glaces

5,90 €

Café liégeois ou Chocolat liégeois

Dame blanche

*3 boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly*

Coupe du Verger

*Sorbet Pomme, Sorbet Poire, Poire Williams.*

Profiteroles à la Vanille, Sauce Chocolat.

.

Coupe 2 ou 3 boules parfums au choix

Parfums des glaces et sorbets : Vanille, Café, Chocolat, Pomme, Poire