



# CARTE RECEPTION

*Composez votre menu*

*Identique pour l'ensemble des convives*

*Nos suggestions peuvent varier suivant la saison et le marché.*

## Les entrées

Foie gras de canard landais au naturel, chutney de fruits et pain d'épices	18 €
Pressé d'artichauts et chèvre frais, copeaux de saumon fumé au keta	14 €
Fin velouté d'asperges en cappuccino de girolles et cerfeuil	12 €
Filet de dorade mariné aux parfums du Siam	15 €
Craquant de ris d'agneau aux champignons sauvages et moutarde d'Orléans	15 €
Tagine de légumes et couscous bio aux citrons confits	12 €
Persillé de lapereau à l'estragon sauce vierge et roquette sauvage	13 €
Foie Gras de canard poêlé asperges vertes et balsamique de pommes	16 €
Carpaccio de melon et canard landais fumé au château	13 €
Gaspacho au vinaigre de Xérès, langoustines au jambon pyrénéen et marjolaine	18 €



## Les Poissons

Lotte à la vanille, vert de courgettes à la Bergamote	24 €
Filet de rascasse en bourride safranée	18€
Filet de sandre au clair de lie , un confit de poireaux au poivre du sarawak	20 €
Saumon d'Ecosse grillé, concombres étuvés, béarnaise à la menthe poivrée	18 €
Filet de dorade sauvage rôti, aubergines aux agrumes	18 €
Homard rôti au curry de Bombay, riz parfumé et chutney de mangues	
	½ homard 25 €
	Homard entier 48 €
Filet de Saint pierre au basilic Thaï un jus au petit grain et kombavas	24 €

## Les Viandes

Agneau du Poitou à l'origan, petits navets et abricots au curcuma	20 €
Grenadin de veau laqué aux épices douces, mosaïque de légumes au patchouli	20 €
Pièce de bœuf français au Shoyu , gratin dauphinois et pleurotes	21 €
Géline de Touraine en Vessie, Fleurette aux cives et matignon de Racines	19 €
Râble de Lapin au vinaigre de lavande, tomate tapée et caviar d'aubergines	18 €
Jambe de Canette « François Rabelais »	18 €
Filet de Canette aux dix parfums	20 €
Pintadeau fermier de Louans au vinaigre d'Orléans	18 €



## Les Fromages

Tomme de Brebis du Lochois, confit de fruits rouges au laurier	6 €
Trois fromages expression de la Touraine	7 €
Fourme de Montbrison, pain aux raisins	5 €
Tomme fermière du Val d'Azun, « Agenor » à l'huile de pruneaux	5€
Nougat de Roquefort aux abricots	6 €
Pressé de Chèvre Frais aux cives et fleur de sel	5 €
Livarot lavé au cidre fermier, friand à la fève de Tonka	5 €

## Les Desserts

Macaron tendre à la rose absolue	8 €
Fraises rôties au basilic, sorbet de chocolat grand cru, madeleine bergamote	9 €
Nage de fruits parfumée de citronnelle, sorbet au gingembre, financier coco	8 €
Carpaccio de Mangue au basilic Thaï, jus passion et sorbet à l'Ylang-Ylang	9 €
Turone Caraque framboisé, granité au vin de Bourgueil	8 €
Nougat de Tours, petite soupe de fruits à l'Orientale	9 €
Ananas rôti à la badiane, sorbet au café et tuilé au grué de cacao	9 €
Millefeuilles aux fraises, glace à la vanille de Tahiti	10 €
Gratin de fruits , sabayon vouvray et sorbet citronnelle	9 €
Le grand dessert Balzacien : <i>fressinette au café grillé, petit baba et « grog » de fruits d'outre-mer</i>	11 €
Feuilles de Nougatine aux framboises	11 €



# Les boissons

## **Forfait 16 € par personne**

2 vins régionaux (1/2 bouteille de vin sur l'ensemble du repas)  
Eau minérale, café, thé, infusion

## **Forfait 21 € par personne**

1 vin régional et 1 vin hors région (1/2 bouteille de vin sur l'ensemble du repas)  
Eau minérale, café, thé, infusion

## **Forfait 25 € par personne**

3 vins régionaux (1/2 bouteille de vin sur l'ensemble du repas)  
Eau minérale, café, thé, infusion

## **Vin de dessert 9 € par personne**

1 verre de Moelleux ou une coupe de pétillant



# Les apéritifs

*Tous nos apéritifs sont servis accompagnés d'amuses bouches feuilletés (5 pièce par personne)*

## Au verre

Cardinal d'Artigny (vin rouge et crème de framboise)	8 €
Coupe de Vouvray ou Montlouis brut	10 €
Coupe de Champagne	14 €
Cocktails sans alcool	
Parfum des îles (sirop de rose, nectar de poire Schweppes)	11 €
Extrem exotique (cactus, sirop de banane verte, lait de soja, tabasco)	11 €

## A la bouteille

Bouteille de champagne	61 €
Bouteille de Vouvray ou Montlouis brut	30 €

## Open bar

Open bar ½ heure sans champagne	15 €
Open bar ½ heure avec champagne	20 €
Open bar 1 heure sans champagne	21 €
Open bar 1 heure avec champagne	27 €

## Dégustation

De 3 vins régionaux en compagnie de notre sommelier (minimum 15 personnes)	20 €
---	------