

★★ BISTROT ★★

DES HAUTS DE LOIRE

★★ *Enzain* ★★



LES ENTRÉES • 12€

**Gaspacho à la sauge.
Caillé de chèvre de la cabINETTE

*Terrine de lapin en gelée
Sauce gribiche

**L'œuf poché d'Anne Lamy *Rémoulade de céleri, mayonnaise à l'oseille*

**Taboulé de quinoa d'Anjou « Clarins »
Mignonette de légumes crus, Rafrachi d'une glace aux radis

6 Escargots (12 Supplément de 5€)
Beurre d'aromates, noisettes grillées

LES PLATS • 20€

*Pavé de saumon au four à braise
Fenouil et citron con it

*Saucisse de carpe aux écrevisses,
juste fumée,
Sauce au Côt, échalotes rôties au four

La beuchelle Tourangelle
Tagliatelles (supplément de 5€)

*La poitrine de veau confite
Tian de légumes

Croustillant de souris d'agneau *Semoule de couscous brûlée, Tomates con ites*

LES DESSERTS • 10€

**Crème brûlée à la verveine citronnelle

**Le Médecin au sucre d'Antan

**La pavlova « Clarins »
Cerise griotte et mélisse

*Choux au chocolat,
Noisettes caramélisées, crème anglaise vanille

*Tarte fruits rouge du moment.
Parfum de basilic

LES FORMULES

33€ • ENTRÉE • PLAT • DESSERT

38€ • ENTRÉE •
BROCHE • DESSERT

15€ • MENU ENFANT •
PLAT • DESSERT

BROCHE & MIJOTÉ DU JOUR • 25€

- LUNDI -

BOUDIN BLANC DE VOLAILLE
CHAMPIGNONS DE COUCHE DE LA CAVE
DES ROCHES

- MARDI -

*BROCHETTE DE CANARD AUX ÉPICES

- MERCREDI -

*CARRÉ DE PORC AU MIEL ABELHA ET
SAUGE

- JEUDI -

*CUISSÉ DE DINDE AU GINGEMBRE ET
CITRONNELLE

- VENDREDI -

*MAQUEREAU GRILLÉ, NAGE ACIDULÉE,
CORIANDRE ET HERBES FRAICHES

- SAMEDI -

*EPAULE D'AGNEAU À LA PÂTE
DE CURRY

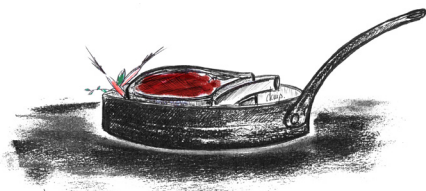
- DIMANCHE -

*POULET RÔTI DE LA FERME DE
LA CHAMBRERIE

L'APÉRO • 12€

*Le saucisson sec (2 pers)

*La terrine maison 150grs (2 pers)



PIÈCES DE VIANDE À SE PARTAGER OU NON...

Faux filet de bœuf maturé
1 pers — 35€ / 2 pers — 65€
Supplément « Rossini » 12€/pers

LES GARNITURES • 3€

**Ecrasée de pomme de terre aux cives

**Tian de légumes.

**La salade verte et herbes fraîches

*Frites Maison

LES FROMAGES • 10€

**L'assortiment de fromages de chèvre.
De Sylvie et Didier Ragot

**L'assiette de fromages de
Rodolphe Lemeunier

'SANS GLUTEN
'VEGETARIEN

* Menu enfant jusqu'à 12ans. L'ensemble de nos plats du semainier et pièces de viande sont garnis.
Pour accompagner nos pièces de viande : jus de viande, beurre d'aromates ou sauce béarnaise.
Toutes nos viandes sont d'origine UE.

PRIX NET TTC



BISTROT



DES HAUTS DE LOIRE

★★ *Enzain* ★★

APPETIZERS • 12€

**Gaspacho with sage flavor
Goats cheese curd from La CabINETTE

*Rabbit pâté in a jelly case
Gribiche sauce (hard boiled eggs, capers, gherkins, mayonnaise)

**Poached egg by Anne Lamy *Celery remoulade, sorrel mayonnaise*

**"Clarins" inspired quinoa tabouleh from Anjou
Raw vegetable plate, Refreshed with a radish ice cream

6 snails. (12 snails €5 extra charge)
Aromatic butter, toasted hazelnuts

MAIN DISHES • 20€

*Oven roasted salmon
Fennel and preserved lemon

*Carp and crayfish sausage, lightly smoked
Sauce with cöt wine, oven baked shallots

The famous Beuchelle Tourangelle
Tagliatelles pasta (€5 extra charge)

*Candied veal breast
Vegetable tian

Crispy lamb shanks
Scorched semolina couscous. Sun-dried candied tomatoes

LES DESSERTS • 10€

**Creme brulée with lemon balm verbena

**The Médicis with old fashioned sugar

**The "Clarins" pavlova
Morello cherries with lemon balm

*Chocolate pastries
with caramelized hazelnuts Vanilla custard sauce

*Seasonal red fruit tart
Basil notes



SET MENUS

33€ • STARTER • MAIN COURSE
• DESSERT

38€ • ON THE SPIT • STARTERS
• DESSERT

15€ • CHILDREN'S MENU* MAIN
COURSE • DESSERT



THE DAILY "SPIT" 25€

- MONDAY -

POULTRY WHITE PUDDING
CULTIVATED MUSHROOMS

- TUESDAY -

*SKEWER OF DUCK WITH MILD SPICES

- WEDNESDAY -

*RACK OF PORK WITH ABHELLA HONEY
AND SAGE

- THURSDAY -

*TURKEY THIGH WITH GINGER AND
LEMONGRASS

- FRIDAY -

*GRILLED MACKEREL IODIZED
COOKING BROTH

- SATURDAY -

*SHOULDER OF LAMB WITH CURRY

- SUNDAY -

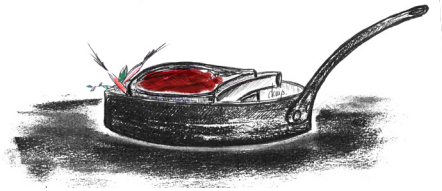
*ROAST CHICKEN FROM
THE CHAMBRERIE FARM



L'APÉRO • 12€

*Dried sausage (2 people)

*Homemade terrine 150grs (2 people)



CUTS OF MEAT TO SHARE

OR ENJOY ALONE

Matured beef sirloin steak
1 person — 35€ / 2 people — 65€
"Rossini" extra charge 12€ per person

SIDE DISHES • 3€

** Potato purée with spring onions

**Vegetable tian

**Salad leaves and fresh herbs

*Homemade fries

CHEESES • 10€

**Goats cheese assortment.
by Sylvie and Didier Ragot

**Plate of Rodolphe Lemeunier's
cheeses

*GLUTEN FREE
*VEGETARIAN

*Childrens menu served up to 12 years of age. All our meat is of European origin.
To accompany our meats: meat jus, aromatic butter or béarnaise sauce
All our main dishes from the weekly menu and our meat dishes are garnished.

PRICE INCLUDE TAXES