

RESTAURANT *Le Tournemine*

Entrée – Plat 21 €

AU CHOIX :
Entrée – Plat – Dessert 26 €

Plat – Dessert 21 €

Le Saumon

Tartare de saumon mariné à l'aneth avocat et mangue

Le Champignon

Sablé aux shiitakes, chips de chorizo ibérique

Le Bœuf

Pavé poêlé, jus au curry breton

La Daurade Royale

Filet Rôti au coulis de crustacés

La Menthe Pastille

Baba Menthe Pastille, crémeux chocolat équatorial

La Pomme d'Anjou

Pomme pochée, émulsion à la fève de tonka

ASSIETTES DE FROMAGES

Assortiment de fromages au choix sélectionné par la Ferme du Bois Rouzé à Beaucouzé (49) – une ferme authentique & une agriculture durable : Fromage frais ciboulette, Rouzon affiné à la Piautre, Ronfleur au Miel et Fleurs, Fleuri du Bois Rouzé, Echat au Fenugrec.

2 fromages 2.90 €

3 fromages 5 €

INSPIRATION DU MOMENT

Naan, houmous à la betterave, graines de courges et légumes de saison
11 €

ARDOISE DU JOUR

Entrée, Plat et Dessert du Jour
14 €

MENU ENFANT

Steack Haché, Pommes de Terre Grenailles Rôties
Glace Artisanale du Moment
9 €



CARTE DES BOISSONS

	Bouteille (75cl)	Demi-Bouteille (37.5cl)	Verre (12cl)
<u>VINS BLANCS</u>			
AOP Anjou Blanc, Domaine du Landreau « Les Onnis »	12€	7€	2.50€
AOP Quincy, Bernard Goureau	19.50€	11.50€	
<u>VINS ROSES</u>			
AOP Chinon, « Les Romances »	13€	8€	3€
AOP Côtes de Provence, La Santonnière	12€		
<u>VINS ROUGES</u>			
AOP Anjou Rouge, Domaine du Petit Clocher	13€	8€	3€
AOP Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine de la Cabernelle	20€	10.50€	
AOP Puisseguin Saint-Emilion, « Fleur La Chapelle »	18.50€	12€	
<u>APERITIFS & SOFTS</u>			
Kir Vin Blanc (Cassis ou Pêche)	12cl	3€	
Kir Pétillant (Cassis ou Pêche)	12cl	4€	
Bière Blonde « La Piautre » 5.5°	33cl	4.50€	
Coca-Cola	33cl	3€	
Eau plate/ pétillante Plancoët	50cl	3€	1L 4€
<u>BOISSONS CHAUDES</u>			
Café		1.30€	
Café Décaféiné		1.30€	
Thé « Kusmi Tea » (Thé Vert à la menthe Bio; Thé Earl Grey Bio)		2€	
Infusion « Kusmi Tea »(Camomille Bio)		2€	