

Menu soir ou midi
Entrée – plat -Dessert

23€ par adulte / 17€ enfant de moins de 12 ans

Boissons non comprises

<u>Entrées</u>	<u>Saison</u>
Salade tourangelles chèvre chaud / rillons	Toute l'année
Terrine chèvre frais aux légumes de saison + petite salade	Toute l'année
Terrine de foies de volailles	Toute l'année
Terrine de lapin	Toute l'année
Petite salade de saison et Rillettes tourangelles	Toute l'année
Salade de carottes glacées, fromage frais chèvre aux herbes	Toute l'année
+1€ Sup. Velouté de pointes d'asperges	Avril-juin
Velouté de légumes au safran	Octobre – Avril
Velouté de Butternut à la vanille	Octobre – Avril
Gaspacho de tomates fraîches	Mai – Octobre
+ 3€ Sup. Asperges chaudes sauce au parmesan	Avril-juin
+ 2€ Sup. Rillettes de Lapin sauce Ail Noir	Toute l'année
+ 5€ Sup. Coquilles saint jacques fondue de poireaux safranée	Octobre – Avril
+ 5€ Sup. Velouté de Courges et châtaignes brochette de St Jacques	Octobre – Avril
+ 5€ Sup. Foie gras en terrine, petite salade	Toute l'année sous réserve d'appro

<u>Plats</u>	<u>Saison</u>
-1€ Remise Bœuf Bourguignon, carottes, champignons, tagliatelles	Toute l'année
-1€ Remise Carbonnade à ma façon : bœuf, épices douces, carottes et tagliatelles	Toute l'année
Filet Mignon de porc à la Poire tapée et Chèvre, sauce safranée, champignons et riz ou céréales	Toute l'année
Croustille Canard à l'orange + Pommes boulangères	Toute l'année
Filet de Poisson du marché /sauce onctueuse+ pommes vapeur	Toute l'année
Poulet Fermier Rôti et ses légumes de saison	Toute l'année
+ 3€ Sup. Croustille Agneau de Touraine aux dattes et citrons confits + Pommes Boulangère	Toute l'année
+ 4€ Sup. Rôti de Bœuf supérieur et légumes de saison	Toute l'année
Sans entrée Paella	Toute l'année
+ 5€ Sup. Fines tranches de veau gratinées au Ste Maure, sauce Vouvray safranée, légumes et pâtes artisanales	
+ 1€ Sup. Couscous complet, servi sans entrée	Toute l'année
+ 5€ Sup. Agneau de Touraine rôti au thym et au miel (gigot ou carré selon nombre) + légumes de saison	Toute l'année

<u>Desserts</u>	<u>Saison</u>
Tarte amandine aux fruits (au choix pomme, poire, fruits rouges)	Toute l'année
Îles Flottantes avec tuile aux amandes	Toute l'année
Charlotte aux poires coulis de fruits rouges	Septembre -Mai
Charlotte orange Chocolat	Toute l'année
Charlotte aux fruits rouges	Mai - Octobre
Petits Choux façon tarte au citron meringuée	Toute l'année
Petits Choux façon tarte tatin	Septembre -Mai
Petits Choux façon tarte à la Fraise	Mai - Septembre
Petits Choux façon tarte à la Rhubarbe meringuée	Printemps-automne
Tarte meringuée à la Rhubarbe	Printemps-automne
Tarte aux Fraises	Mai - Septembre
Fraises Chantilly Vanille	Mai - Septembre
Salade d'oranges, glace vanille tuile aux amandes	Toute l'année
Tarte Tatin	Septembre -Mai
Tarte vigneronne	Septembre -Mai
Tiramisu aux Fraises	Mai - Septembre
Poirier (gâteau aux poires et chocolat)	Septembre -Mai
+ 1€ Sup. Fruits rôtis caramel beurre salé romarin, glace vanille	Toute l'année
+ 2€ Sup. Gâteau Trois chocolats croustillant praliné	Toute l'année
+ 2,5€ Sup. Gâteau Fantastik Fraises (ou framboises) pistaches	Mai - Septembre
+ 2€ Sup. Gâteau Opéra	Toute l'année
+ 2,5€ Sup. Gâteau Courchevel aux fruits rouges ou orange/chocolat	Selon saison /fruit

Autres Prestations

Petit Déjeuner continental 8€

Pain Frais, Croissant, confitures artisanales
Brioche ou Fouaces Tourangelles maison
Yaourt ou Fromage blanc artisanaux
Café, Thé, lait Chocolat
Céréales complètes Maison
Jus de Fruits Bio

Le Brunch 12 €

Le PDJ continental
+ Œufs Brouillés Bacon
+ Fromage Local
+ Pain aux Céréales
+ Salade de Fruits Frais

Demie – Pension (27€ / adulte/ jour) ou pension complète (46€ / adulte/jour)

A partir de 10 personnes

Petit Déjeuner continental + 1 ou 2 repas/jours possible à partir de 2 jours consécutifs (minimum 3 repas), menus différents mais inspirés de la carte ci-dessus (desserts et entrées plus simples) possibilité d'adapter pendant votre séjour un repas plus festif de type « Fouées » avec des plats de ma carte. Les menus détaillés sont établis sur le devis. Possibilité aussi de ne pas prendre les PDJ (minimum 3 repas prestation sur devis)

Toutes les allergies alimentaires doivent être signalées liste des allergènes à disposition selon menu choisi

Menu de soirée Gîte la Champagne spécial *"fouées"Tourangelles

(uniquement d'Avril à fin Octobre)

Autour du four à pain alimenté au bois
22€ par adulte / 16€ enfant de moins de 12 ans

Entrée apéritive

Tarte flambée

(Oignons, fromage lardons, crème fraîche)

fouées à volonté avec 6 garnitures et salade verte

Garnitures :Rillettes, ratatouille, mogettes, beurre d'ail, champignons, fromage de chèvre, fromage frais aux herbes

Dessert au choix :

salade de fruit

faisselle avec son coulis de fruits de saison

crème caramel

crumble de fruits de saison

glace / sorbet (parfum à déterminer)

Il s'agit d'une spécialité autour du four à Pain, à l'origine "*la fouée*" est un reste de **pâte à pain** que l'on jetait au four pour en vérifier la température Une fois cuites, ces petites boules sont garnies de fromage de Sainte-Maure ou de rillettes pour le plaisir des gourmands ! L'origine des fouées est de la région de l'Anjou et de la Touraine, Rabelais, écrivain tourangeau du XVIe en parle dans ses œuvres. Dans son roman Gargantua, « la guerre Picrocholine » fait en effet rage, sur fond de paniers de Fouées subtilisés.

Ce repas est préparé sur place Les enfants ou les plus grands pourront s'essayer à l'enfournage ou la sortie des petits pains s'ils le souhaitent, c'est un repas très convivial en général et toutes les générations s'y retrouvent.

Aujourd'hui lors de la soirée "*fouées*" nous proposons 6 garnitures (beurre d'ail, Champignons, rillettes, fromage de chèvre, ratatouille, mogettes) pour "farcir" vos fouées cuites au fur et à mesure dans notre four à pain au bois, en entrée nous vous proposons un genre de tarte flambée toujours cuite au four à bois bien sûr ! Il y a aussi un peu de salade verte pour accompagner.

