



La Touchetière
vous propose sa carte
au Fil des Saisons

NOS MENUS AU FIL DES SAISONS

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

Uniquement les déjeuners du mardi au vendredi

« Choix dans toute notre carte »

26 €

Entrée - Plat - Dessert

« Choix dans toute notre carte »

36 €

MENU ENFANT 12.50 €

(JUSQU'À 12ANS)

Plats au choix :

servi avec pommes de terre Grenailles ou risotto onctueux

Steak haché au couteau à la minute ou

Filet de maigre sauvage

Desserts au choix :

Sorbet maison et son coulis de fruits rouges ou

Petit pot de crème vanille au lait entier

Prix TTC nets dont TVA de 10%



Au Fil des Saisons

LES ENTRÉES

Melon vert Galia et maigre sauvage mariné au basilic, douce mascarpone au romarin	15 €
Les tomates de notre maraicher et chèvre frais infusé au parfum d'été, cœur de saumon fumé maison	12 €
Notre Foie Gras de canard et d'anguille de Loire, compotée d'oignons rouges	16 €
Duo d'araignée de mer et maquereau fumé en écume marine, brunoise de courgettes jaunes ..	18 €
Fondant de légumes frais et avocat rôti, salade de coques aux graines de fenouil et herbes fraîches..	14 €

LES PLATS

Salade Terre et Mer, jeunes pousses printanières et légumes croquants, queues de gambas snackées et son délicat assaisonnement à l'huile parfumée d'aneth	19 €
Risotto aux jeunes légumes croquants de saison lié à la Fourme d'Ambert, réduction lactée à la badiane	19 €
Thon rouge en deux façons, vinaigrette tiède à la tomate et aux olives noires « Kalamata » et légumes du soleil aux herbes aromatiques.....	22 €
Barbue sauvage de nos côtes rôti sur l'arrête, ravioles d'épinard et de moules de bouchot, bouillon aux essences de fenouil (supplément de 3 € dans le menu à 26 €)	25 €
Filet de Canette de Challans, symphonie de minilégumes glacés au thym et sa réduction de betteraves rouges au balsamique.....	23 €
Cœur de rumsteck de Black Angus, écrasé de pommes de terre à la ciboulette, blettes et jus corsé aux Tanins de cabernet franc (supplément de 3 € dans le menu à 26 €)	25 €
Tartare de bœuf au couteau préparé par nos soins, pommes de terre Grenailles à l'ail	19 €

LES DESSERTS

Notre sélection de sorbets maison, fruits frais de saison et tuile aux amandes	11 €
Déclinaison de framboises de Saint Rémy sur chocolat blanc, variation de baies rouges, et croustillant pistache	11 €
Finger au chocolat noir, insert de caramel de lait à la fleur de sel et crémeux « Caramélia ».....	12 €
Le délicieux café ou thé gourmet de La Touchetière.....	10 €
Trilogie de "Fromage & Compagnie", mesclun au vinaigre de pommes	9 €

LES INCONTOURNABLES (ne peuvent pas composer vos menus)

La sole de nos côtes, façon meunière, gourmandises de légumes, jus iodé	prix selon arrivage
Le homard rôti à l'estragon, fraîcheurs printanières, émulsion végétale	uniquement sur commande
Le plateau de "Fromage et compagnie", mesclun à l'huile de noix	14 €