



La TOUCHETIÈRE
vous propose sa carte

NOS MENUS

AU FIL DES SAISONS

« Choix dans toute notre carte au fil des saisons »

Entrée - Plat - Dessert

36 €

Entrée - Plat - Plateau de Fromage - Dessert

47 €

MENU ENFANT 12.50 €

(JUSQU'À 12ANS)

Plats au choix :

servi avec pommes de terre Grenaille ou risotto onctueux

Steak haché au couteau à la minute ou

Filet de la mer désarêté

Desserts au choix :

Sorbet maison et son coulis de fruits rouges ou

Petit pot de crème au chocolat

Prix TTC nets dont TVA de 10%



La Carte au Fil des Saisons

LES ENTRÉES

<i>Moelleux de langoustines et de saumon, bisque de chorizo Ibérique ..</i>	<i>16 €</i>
<i>Lieu jaune fumé par nos soins, brunoise de céleri et crème de raifort ..</i>	<i>13 €</i>
<i>Ravioles aux girolles et blettes, escargots de la Maison Royer ..</i>	<i>16 €</i>
<i>Notre Foie Gras de canard, compotée d'oignons rouges ..</i>	<i>16 €</i>
<i>Velouté de cèpes onctueux au lard fermier..</i>	<i>18 €</i>

LES PLATS

<i>Saint Jacques bretonnes, écrasé de butternut et jus de volaille ..</i>	<i>21 €</i>
<i>Saint Pierre à la nacre, purée de patate douce, écume iodée au lait d'amande (supplément de 3 € dans nos menus) ..</i>	<i>25 €</i>
<i>Risotto aux parfums de sous-bois, légumes anciens rôtis et réduction à la fève de Tonka ..</i>	<i>19 €</i>
<i>Médailillon de veau fermier, crémeux d'artichaut et son jus de cuisson aux carottes fanes.....</i>	<i>21 €</i>
<i>Rumsteck de Maine Anjou, pommes parmentières, jus aux saveurs automnales (supplément de 3 € dans nos menus).....</i>	<i>24 €</i>

LES DESSERTS

<i>Déclinaison autour du citron et de kumquat, compotée d'ananas.....</i>	<i>10 €</i>
<i>Moelleux aux fruits en coques, crémeux « d'Azélia » et crème glacée aux noisettes torréfiées ..</i>	<i>12 €</i>
<i>La poire en croustillant de noix de Pécan, insert praliné et douceur chocolat noir.....</i>	<i>11 €</i>
<i>Le délicieux café ou thé gourmet de La Touchetière.....</i>	<i>10 €</i>
<i>Tartine de Tomme de chèvre en panure végétale, mesclun aux cèpes.....</i>	<i>10 €</i>

La Carte au Fil du Bistrot

(ces plats ne peuvent pas composer votre menu)

<i>Tartare de bœuf au couteau préparé par nos soins, pommes de terre Grenaille à l'ail ..</i>	<i>19 €</i>
<i>Côte de cochon nourri à la châtaigne, pommes boulangères au thym et jus gourmand ..</i>	<i>22 €</i>
<i>Ris de veau façon meunière et notre purée de pommes de terre 50/50 ..</i>	<i>26 €</i>
<i>Faux filet de bœuf maturé de race, beurre noisette et « notre pomme frite fraîche » (pour deux personnes).....</i>	<i>31 €/pers</i>
<i>Le homard bleu de notre vivier rôti entier ..</i>	<i>41 €</i>
<i>La sole de nos côtes, gourmandises de légumes, jus iodé ..</i>	<i>sur commande</i>
<i>Le plateau de "Fromage et Compagnie", mesclun à l'huile de noix.....</i>	<i>14 €</i>