

# Restaurant La Touchetière

## *Au Fil du Bistrot*

<i>Tartare de bœuf au couteau préparé par nos soins .....</i>	<i>19 €</i>
<i>Côte de cochon nourri à la châtaigne, cuite à basse température .....</i>	<i>22 €</i>
<i>Ris de veau croustillants façon meunière .....</i>	<i>23 €</i>
<i>Faux filet de bœuf maturé de race, beurre noisette (pour deux personnes).....</i>	<i>28 €/pers</i>
<i>Le homard bleu rôti entier à la fleur de sel .....</i>	<i>41 €</i>
<i>La sole poêlée au beurre demi-sel, préparée en salle .....</i>	<i>29 €</i>

### *Les garnitures au choix :*

<i>Notre purée 50/50</i>	-	<i>Poêlée de légumes de saison</i>
<i>Pomme frite fraîche</i>	-	<i>Riz Pilaf</i>

*Le plateau de "Fromage et Compagnie", mesclun à l'huile de noix..... 14 €*

### *MENU ENFANT 12.50 €*

*(JUSQU'À 12ANS)*

### *Les plats au choix :*

*Steak haché au couteau à la minute*

*ou*  
*Filet de la mer désarêté*

*servi avec notre purée 50/50 ou riz Pilaf*

### *Les 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%*

# Au Fil des Saisons



## LES ENTRÉES

<i>Rosace de Saint Jacques rôties et sabayon de potimarron aux notes d'agrumes.....</i>	<i>14 €</i>
<i>Saumon fumé par nos soins, jus réduit de betteraves rouges et ses condiments acidulés .....</i>	<i>13 €</i>
<i>Notre foie gras de canard, compotée d'oignons rouges .....</i>	<i>16 €</i>
<i>Compression de joue et queue de bœuf aux noisettes torrèfiées .....</i>	<i>12 €</i>
<i>Cromesquis d'escargots de la Maison Royer au jus de bœuf et châtaignes rôties .....</i>	<i>12 €</i>

## LES PLATS

<i>Lotte du Guilvinec, jeunes pousses d'épinards et légumes oubliés, bouillon iodé.....</i>	<i>22 €</i>
<i>Dos de cabillaud et moelleux de langoustines, crème de panais aux amandes fumées .....</i>	<i>21 €</i>
<i>Risotto aux shitakés, légumes anciens rôtis et réduction à la fève de Tonka.....</i>	<i>19 €</i>
<i>Filet de canette jaune cuite rosée, légumes frais à la coriandre. ....</i>	<i>21 €</i>
<i>Rumsteck Maine Anjou, croustillant de bœuf truffé et son jus au genièvre (sup de 3 € dans nos menus) .....</i>	<i>25 €</i>

## LES DESSERTS

<i>Gourmandise autour du chocolat et du café, pommes des Mauges bio rôties au miel.....</i>	<i>11 €</i>
<i>Notre buche pâtissière cacaoitée, insert à la mangue fraîche et baie de Timut .....</i>	<i>12 €</i>
<i>Tartelette de pamplemousse rose, crémeux coco et Yuzu, sorbet à l'orange sanguine.....</i>	<i>11 €</i>
<i>Le délicieux café ou thé gourmet de La Touchetière.....</i>	<i>10 €</i>
<i>Croquant de Sainte Maure de Touraine affiné, jeunes pousses à l'huile de noix.....</i>	<i>10 €</i>

### **Menus au Fil des Saisons**

*Choix dans toute la carte au « Fil des Saisons »*

*Entrée - Plat - Dessert*

*36 €*

*Entrée - Plat - Plateau de Fromage - Dessert*

*47 €*

