

# Restaurant La Touchetière

## LES ENTRÉES

<i>Escargots « maison Royer », sabayon de pain grillé, tartelettes chanterelles jaunes, crème de brebis.....</i>	<i>14 €</i>
<i>Lieu jaune fumé par nos soins, mousse onctueuse à l'anguille fumée et condiments.....</i>	<i>14 €</i>
<i>*Foie gras et canard en insert, fruits coques, panure de pain d'épices, pruneaux en texture.....</i>	<i>18 €</i>
<i>*(supplément 2€ au menu)</i>	
<i>Chair de crabe et huile d'estragon avec sa mangue, pousses de radis et pommes Granny.....</i>	<i>16 €</i>

## LES PLATS

### Côté végétal

<i>Risotto crémeux aux girolles, crème de tonka et copeaux de Comté.....</i>	<i>19 €</i>
--	-------------

### Côté Mer

<i>Bar sauvage, coquillages et andouille de Vire, topinambours rôtis et crème iodée .....</i>	<i>23€</i>
<i>Saint-jacques des côtes bretonnes rôties, panais et poireaux étuvés, citron Meyer.....</i>	<i>22 €</i>

### Côté Terre

<i>Filet de canette fondante, mini-légumes cuits et son jus de betterave, potimarron, quintessence orange et romarin....</i>	<i>21 €</i>
<i>*Filet de bœuf, pomme dauphine au thym, jus corsé au vin de Loire .....</i>	<i>25 €</i>
<i>*(supplément 3€ au menu)</i>	

<i>Cœur de ris de veau poêlé, tombée de girolles, châtaignes dorées .....</i>	<i>23 €</i>
---	-------------

### Côté bistrot (Hors Menu )

<i>*Sole entière poêlée au beurre demi-sel et citron.....</i>	<i>33 €</i>
<i>*Tartare de bœuf au couteau préparé par nos soins.....</i>	<i>21 €</i>
<i>*Côte de bœuf, beurre noisette (pour deux personnes).....</i>	<i>29 €/pers</i>

# Restaurant La Touchetière

## LES FROMAGES ET LES DESSERTS

<i>Le plateau de fromages</i> .....	12 €
<i>La Poire en déclinaison, crème brûlée et douceur caramel</i> .....	12 €
<i>Finger au fromage blanc et citron jaune, confit d'agrumes et moelleux noisettes</i> .....	11 €
<i>Tartelette aux châtaignes caramélisées, marrons et émulsion vanillée</i> .....	11 €
<i>Café gourmand de La Touchetière</i> .....	10 €
<i>Chocolat ou thé gourmand de La Touchetière</i> .....	12 €
<i>Le chocolat, praliné à la cacahuète torréfiée et crème glacée aux grué de cacao</i> .....	12 €

*Les plats marqués d'un \* ne peuvent pas composer le Menu*

### **Menu**

*(Choix à la carte)*

*Entrée - Plat - Dessert*

**37 €**

*Entrée - Plat*

*Plateau de Fromage - Dessert*

**48 €**

### **Menu enfant**

*(Servi jusqu'à 12 ans)*

#### **Les plats au choix :**

*Steak haché au couteau à la minute*

*ou Filet de la mer désarêté*

\*\*\*

#### **Les desserts au choix :**

*Sorbets maison*

*ou Mousse au chocolat noir*

**13 €**