

L'ALCOVE

DOMAINE DE ROIFFÉ

Servi du vendredi soir au dimanche midi

POUR COMMENCER

À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE

LA PETITE PLANCHE 14.50€

LA GRANDE PLANCHE 25.50€

Rillettes de Porc maison, Charcuteries locales, Beurre Ail et Persil et Condiments.

PLANCHE DE FROMAGES

LA PETITE PLANCHE 13.50€

LA GRANDE PLANCHE 24.50€

Sainte Maure de Touraine, Comté, Crottin fermier bio, Fourme d'Ambert, Gelée de Vin rouge maison, Chutney de Poire au Layon

CALAMARS À LA ROMAINE 7.00€

(6 pièces) - Sauce Tartare

ASSIETTE DE TERRINE INDIVIDUELLE 6.00€

ARDOISE SAUMON FUMÉ 14.50€

Saumon Fumé maison, Crème Fraîche, Echaillon, Citron, Aneth



DEMANDEZ NOTRE COCKTAIL DU JOUR 8.00€

DU CÔTÉ DE LA BRASSERIE

UN PLAT RÉCONFORTANT

Toutes nos viandes sont servies avec 2 accompagnements au choix (Pommes Grenaille ou Penne et Salade ou Légumes du moment) ainsi que d'une Sauce au choix (Echalotes ou Poivre).

ENTRECÔTE VBF 27.50€

300 grammes

POKE BOWL D'HIVER 12.50€

Boulgour, Julienne de Carottes, Chou Romanesco, Haricots Rouges, Graines de Sésame et Houmous Supp. Saumon Fumé maison 2€

PENNE À LA CRÈME DE PARMESAN, CHAMPIGNONS DU VAL DE LOIRE ET EPINARDS FRAIS 16€

SALADE CÉSAR POULET 16.50€

Salade verte, Poulet émincé, Croûtons, Parmesan, Sauce César

PENNE RIGATE AU PARMESAN ET JAMBON SEC 15€

CRÈME BRÛLÉE 7.50€

A la Vanille bio de Madagascar

ANDOUILLETTE DE PORC 14.50€

AAAAA - Sauce échalotes

MENU GOLFEUR - 21€

SERVI AU DÉJEUNER UNIQUEMENT



BAVETTE VBF (180GR), CONFIT D'ÉCHALOTES, POMMES GRENAILLE OU PENNE ET SALADE

OU

PENNE À LA CRÈME DE PARMESAN, CHAMPIGNONS DU VAL DE LOIRE ET EPINARD FRAIS

OU

SALADE CÉSAR

-

CAFÉ GOURMAND

OU

CRÈME GLACÉE ARTISANALE

OU

ENTREMET DU MOMENT

-

1 VERRE DE VIN OU 1 CHOSE OU 1 STELLA (25CL)

Toutes nos viandes sont d'origine française. Nos produits sont Fait Maison. Une carte des allergènes est à votre disposition. Service inclus

L'ALCOVE

MENU À 28€

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

MENU À 34€

ENTRÉE
PLAT
FROMAGE OU DESSERT

MENU À 40€

ENTRÉE
PLAT
FROMAGE
DESSERT

ENTRÉES

11€

LE VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR

Velouté de Topinambour, Jambon de Serrano,
Chips de Carotte

L'OEUF MEURETTE RÉGIONAL

Oeuf Meurette au Chinon, Rillauds, Oignons et
Champignons du Val de Loire.

LE SAUMON

Gravelax de Saumon à la Betterave Rouge, Crème
montée au Wasabi, Mesclun au Vinaigre de Framboise
et Perles de Yuzu

PLATS

21€

LA PINTADE

Pintade au Calvados, Mousseline de Vitelottes et
Légumes anciens rôtis, Sauce Crèmeuse

LE RISOTTO

Risotto crémeux aux Shiitakés, Poireaux, Parmesan et
Chips de Vitelotte

L'ENTRECÔTE PAYS DE LOIRE

Supplément 6.50€
Servie avec 2 accompagnements au choix (Pommes
Grenaille ou Penne et Salade ou Légumes du
moment) ainsi que d'une sauce au choix (Roquefort,
Echalotes ou Poivre).

LE CABILLAUD

Filet de Cabillaud en Croûte d'Herbes, Risotto aux
Champignons, Crème à la Sauge et Tuiles au Parmesan

FROMAGES & DESSERTS

9€

L'ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

LA RELIGIEUSE

A la Crème légère au Caramel

LA POMME

Biscuit Moelleux, Compotée de Pommes à la
Verveine, Ganache montée au Chocolat Blanc,
Streusel aux Noix

LE SAINTE MAURE DE TOURAINE

Toast de Sainte Maure de Touraine de la Maison
Vazereau au Miel, Panaché de Salade

LE CAFÉ/THÉ GOURMAND

Entremet du moment, Brownie,
Tartelette aux Fruits, Glace

LE SAVARIN FAÇON BABA

Savarin aux Poires - Rhum servi à part

DU CÔTÉ DES ENFANTS 12€

FILET DE POULET

Pommes Grenaille ou Penne et/ou Légumes du moment
OU

PENNE À LA CRÈME DE PARMESAN ET JAMBON

DE 3 À 12 ANS INCLUS

BROWNIE AU CHOCOLAT

OU

GLACE BÂTON

UN JUS DE FRUITS OU UN SIROP À L'EAU

Toutes nos viandes sont d'origine française. Nos produits sont Fait Maison. Une carte des allergènes est à votre disposition. Service inclus