

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, Echaillons, 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 (Frites 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 Echalotes

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€

L'OEUF

L'Oeuf mollet frit et pané aux pétales de Maïs,
Pesto Vert, Pousse d'Epinards, Tomates confites

LE THON

Tataki de Thon, Pois Gourmands,
Feuilleté au Poivre de Sichuan, Vinaigrette Chimichurri

L'ESCARGOT

Feuilleté aux Escargots de Mouliherne,
Légumes de saison rôtis au Beurre Persillé,
Béchamel Aillée, Jeunes Pousses

PLATS

21€

L'AGNEAU

Souris d'Agneau confite au Romarin,
Crème de Patate Douce aux Fines Herbes,
Pointes d'Asperges Vertes, Carottes glacées

LE SAUMON

Pavé de Saumon snacké, Beurre d'Agurmes,
poêlée de Légumes de printemps,
Mousseline de Vitelotte

L'ENTRECÔTE PAYS DE LOIRE

300 gr - Supplément 6.50€

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

LA CAPONATA



Sablé à l'Ail des Ours, Caponata (aubergines, tomates,
oignons, olives) et Féta marinée au Miel du Domaine,
Pesto Vert, Jeunes Pousses, Fleurs et mini Légumes

FROMAGES & DESSERTS

9€

L'ASSIETTE DE TROIS FROMAGES AOP

Sélectionnés par un MOF

LE CHOCOLAT

Truffe éclair Chocolat, Mousse Komuntu 80 %,
Sablé Amande

LA PISTACHE

Gaufre, Crème Pistache, Biscuit Eponge et Glace
Noisette

LE SAINTE MAURE DE TOURAINE

Toasts Multigraines au Chèvre de la Maison Vazereau,
Miel du Domaine et Jeunes Pousses

LE CAFÉ/THÉ GOURMAND

Financier Pistache et Pot de Crème, Glace, Tartelette
aux Fruits de Saison

LE CITRON

Tarte au Citron et Romarin

DU CÔTÉ DES ENFANTS 12€

STEACK HACHÉ À LA MAIN

DE 3 À 12 ANS INCLUS

OU
FILET DE SAUMON

Servi avec Purée de Patate douce,
Frites ou Légumes de Printemps

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