

L'ALCOVE

DOMAINE DE ROIFFÉ

Servie le soir et le week-end

POUR COMMENCER

À PARTAGER

LA 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.

LA 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

RILLETTES DE PORC MAISON 9.50€

DU CÔTÉ DE LA BRASSERIE

UN PLAT RÉCONFORTANT

Toutes nos viandes sont servies avec 2 accompagnements au choix (Frites ou Pommes Grenailles ou Penne et Salade ou Légumes du moment) ainsi que d'une Sauce au choix (Roquefort, Echalotes, Poivre ou Moutarde à l'ancienne).

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 16.50€

180 grammes, préparé ou non

AVOCADO TOAST 12.50€

Pain de Campagne toasté au Fromage frais 0%, Ecrasé d'Avocat et Oeuf au plat. Supp. Saumon Fumé maison 2€

ENTRECÔTE VBF 27.50€

300 grammes

SALADE SAUMON FUMÉ 17.50€

Saumon Fumé maison, Salade, Oignon Rouge, Concombre, Pomme vapeur, Radis, Crème au Fromage Blanc

PENNE RIGATE 15€

au Parmesan et Jambon Sec

SALADE CÉSAR POULET 16.50€

ANDOUILLETTE DE PORC 14.50€

AAAAA - Sauce échalotes

CRÈME BRÛLÉE 7.50€

A la vanille bio de Madagascar

MENU GOLFEUR - 21€

SERVI AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

BAVETTE VBF (180GR), CONFIT D'ÉCHALOTES, FRITES ET SALADE

OU

TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA BOLOGNAISE

OU

SALADE CÉSAR

-

CAFÉ GOURMAND

OU

CRÈME GLACÉE ARTISANALE

OU

ENTREMET DU MOMENT

-

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



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€

CRÈME DE COURGETTES

Crème de Courgettes servie fraîche, Mousse de Chèvre Vazereau, Tuile Parmesan

LE SAUMON

Gravelax de Saumon au Limoncello, Coulis aux deux Citrons, Suprêmes et zestes d'Agrumes, Roquette au Vinaigre de Cidre

COROLLE DE LÉGUMES MARINÉS

Concassé de Tomates au Thym et Miel, Sorbet Tomate Basilic, Pesto maison

PLATS

21€

LE VEAU

Paleron cuit à basse température, Pomme de Terre Accordéon, Radis et Echaillons rôtis, crème de Carottes au Piment d'Espelette, Jus au Miel

L'AUBERGINE RÔTIE

Mozzarella di Buffala, Brunoise de Légumes de Saison, Pommes Grenailles

LE PORC

Mignon de Porc du Val de Loire, Tian de Courgettes et Tomates, Poivrons confits, Mousseline de Patate douce, Jus Corsé.

L'ENTRECÔTE PAYS DE LOIRE

300Grammes - Supplément 7.50€

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

LE BAR

Filet de Bar snacké, Fenouil et Poireau braisés, Pommes Grenailles et Sauce Vierge

FROMAGES & DESSERTS

9€

LE SAINTE MAURE DE TOURAINE

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

L'ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

LE MENTHE CHOCOLAT

Dôme Mousse au Chocolat Noir, Insert Crémeux à la Menthe, Coulis de Menthe

LE SAVARIN FAÇON BABA

Savarin Pêche et Nectarine - Rhum servi à part

L'ABRICOT RÔTI

Au Miel du Domaine, Pâte sablée, Crème d'Amandes infusée au Jasmin et Chantilly

LE CAFÉ GOURMAND

Entremet du moment, Brownie, Tartelette aux Fruits, Glace

DU CÔTÉ DES ENFANTS 12€

DE 3 À 12 ANS INCLUS

FILET DE POULET

Frites ou Pommes Grenaille ou Légumes du moment

OU

TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE

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