

L'ALCOVE

DOMAINE DE ROIFFÉ

Servie le soir et le week-end

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

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 Grenaille 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 CÉSAR SAUMON FUMÉ 17.50€

PENNE RIGATE 15€

au Parmesan et Jambon Sec

SALADE CÉSAR POULET 16.50€

ANDOUILLETTE DE PORC 14.50€

AAAAA - Sauce moutarde à l'ancienne

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) OU ENTREMET DU JOUR

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'ASPERGE DE LOUDUN

Servies sur un Sablé Parmesan, Faisselle de Chèvre de la maison Vazereau, Sauce Hollandaise et Roquette au Miel du Domaine

LE POIREAU VINAIGRETTE

Poireaux braisés accompagnés de Haddock fumé maison, d'une Crème Mascarpone et d'un Croustillant au Cumin

LA TERRINE DE FOIE GRAS

Cœur de Poire au Layon, Pain d'Epices

PLATS

21€

LA POITRINE DE PORC CONFITE

Laquée, accompagnée d'un écrasé de Pommes de Terre au Piment d'Espelette et de Carottes Fanes

L'AUBERGINE RÔTIE

Mozzarella di Buffala, Tomates Cerise, et Pommes Grenaille au Thym du jardin.

LE SUPRÊME DE PINTADE DE LOUÉ

Accompagné de Pois gourmands, Haricots verts et Fèves

LE FILET DE SAUMON LABEL ROUGE

Accompagné de légumes façon Thai

L'ENTRECÔTE PAYS DE LOIRE

300Grammes - Supplément 7,50€

FROMAGES & DESSERTS

9€

LE BREUILH DE BREBIS

Fromage Basque à la Ciboulette, Echaillons et Piment d'Espelette

L'ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

LA FRAISE

Sablé Breton, Confit de Fraises, Biscuit Macaron, Crème Glacée à la Crème Fraîche des Alpes

LE ROCHER CHOCOLAT 70%

Coque croustillante Chocolat lait et noisettes, Crème fouettée à la Vanille bio de Madagascar

LA RELIGIEUSE

Crème Praliné, Croustillant Nougatine et Sésame, Caramel au Beurre salé

LE CAFÉ GOURMAND

Entremet du moment, Brownie, Tartelette Crème Orange et Crème glacée

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