

L'ALCOVE

DOMAINE DE ROIFFÉ

Servi le Soir en Semaine
Du Lundi au Jeudi

MENU DU MARCHÉ - 28€

**SERVI AU DÎNER EN SEMAINE
DU LUNDI AU JEUDI**

DE 19H À 20H30

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON
MESCLUN ET PICKLES

OU

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ MAISON
CRÈME FRAÎCHE, ECHAILLONS, CITRON ET ANETH

OU

L'ENTRÉE DU MARCHÉ

-

PENNES À LA CRÈME DE PARMESAN, CHAMPIGNONS DU VAL DE LOIRE ET
EPINARDS FRAIS

OU

ENTRECÔTE VBF (300 GR) SERVIE AVEC POMMES GRENAILLE OU LÉGUMES DU
MOMENT

SAUCE AU POIVRE OU ECHALOTES
(SUPPLÉMENT DE 6.50€)

OU

LE PLAT DU MARCHÉ

-

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BIO DE MADAGASCAR

OU

BISCUIT MOELLEUX ET GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT NOIR

OU

LE DESSERT DU MARCHÉ

DU CÔTÉ DES ENFANTS - 12€

**SERVI AU DÎNER EN SEMAINE
DU LUNDI AU JEUDI**

DE 19H À 20H30

FILET DE POULET, POMMES GRENAILLE
ET LÉGUMES

OU

PENNES À LA CRÈME DE PARMESAN ET
JAMBON BLANC

-

CRÈME BRÛLÉE

OU

GLACE BÂTON

OU

BISCUIT MOELLEUX ET GANACHE
CHOCOLAT

-

UN SIROP À L'EAU

OU

UN JUS DE FRUIT

L'ALCOVE

DOMAINE DE ROIFFÉ

Servi du Vendredi soir au Dimanche midi

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

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).

ENTRECÔTE VBF 27.50€

300 grammes

POKE BOWL D'HIVER 12.50€

Boullgour, Julienne de Carottes, Chou Romanesco, Haricot Rouge, Graines de Sésame et Houmous Supp. Saumon Fumé maison 2€

PENNES À LA CRÈME DE PARMESAN, CHAMPIGNONS DU VAL DE LOIRE ET ÉPINARDS FRAIS 16€

SALADE CÉSAR POULET 16.50€

PENNE RIGATE 15€

au Parmesan et Jambon Sec

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, FRITES ET SALADE

OU

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

OU

SALADE CÉSAR

-

CAFÉ GOURMAND

OU

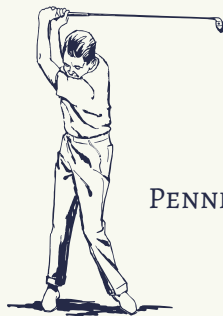
CRÈME GLACÉE ARTISANALE

OU

ENTREMET DU MOMENT

-

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



MENU À 28€

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

MENU À 34€

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE OU DESSERT

ENTRÉES

11€

MENU À 40€

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE

DESSERT

LE VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR

Velouté de Topinambour, Jambon de Serrano, Chips de Carotte

LE SAUMON

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

L'ŒUF MEURETTE RÉGIONAL

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

PLATS

21€

LA PINTADE

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

LE RISOTTO

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

L'ENTRECÔTE PAYS DE LOIRE

300Grammes - Supplément 6.50€

Servie avec 2 accompagnements au choix (Pommes Grenailles 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€

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

LA RELIGIEUSE

Religieuse à la Crème Légère au Caramel

LE SAVARIN FAÇON BABA

Savarin aux Poires - Rhum servi à part

LA POMME RÔTIE

Au Miel du Domaine, Streusel aux Noix, Crème d'Amandes infusée à la Verveine 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

Pommes Grenaille et/ou Légumes du moment

OU

PENNES À LA CRÈME DE PARMESAN ET JAMBON

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