

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

-

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

OU

ENTRECÔTE VBF (300 GR) SERVIE AVEC FRITES 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, FRITES ET LÉGUMES
OU

PENNE 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 (Pommes Grenailles 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€

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

PENNE 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

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

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

OU

SALADE CÉSAR

-

CAFÉ GOURMAND

OU

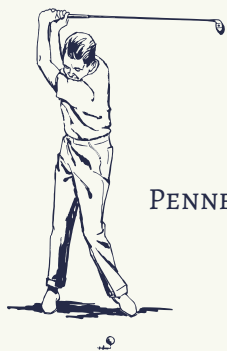
CRÈME GLACÉE ARTISANALE

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

L'OEUF

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

L'ESCARGOT

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

LE THON

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

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

300Grammes - 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 et Féta marinée au Miel du Domaine, Pesto Vert, Jeunes Pousses, Fleurs et mini Légumes

FROMAGES & DESSERTS

9€

LE SAINTE MAURE DE TOURAINE

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

L'ASSIETTE DE TROIS FROMAGES AOP

Sélectionnés par un MOF

LE CHOCOLAT

Truffe éclair Chocolat, Mousse Komuntu 80 %, Sablé Amande

LE CITRON

Tarte au Citron et Romarin

LA PISTACHE

Gaufre, Crème Pistache, Biscuit Eponge et Glace Noisette

LE CAFÉ GOURMAND

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

DU CÔTÉ DES ENFANTS 12€

DE 3 À 12 ANS INCLUS

STEACK HACHÉ À LA MAIN

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