

Le menu découverte du mois

LE PLAT : 20€ | LE MENU COMPLET : 35€

ENTREE



croustillant de chèvre frais du Petit Perche au miel de Sologne,
pommes fruits poêlées et endives aux noix

crunchy Petit Perche goat cheese, Sologne honey, stir-fried apples, endives and nuts

OU

terrine de foie gras de canard (70g) aux châtaignes et fine de cognac, poires au gingembre

duck foie gras terrine(70g) with chestnuts, cognac, pears and ginger



nous vous recommandons sur cette entrée notre sélection servie au verre

Côteaux du Layon 1^{er} cru – Domaine des 2 Vallées cuvée Chaume : au verre 8cl – 5^{50€}

PLAT



souris d'agneau braisée aux aromates, fenouil confit et ratatouille niçoise, jus réduit

braised lamb with herbs, confit fennel and niçoise ratatouille

OU

poisson du Guilvinec petite pêche,
épinard frais du marché et gnocchis, beurre de Noilly Prat à la ciboulette

Guilvinec fish, fresh spinach and gnocchi, butter of Noilly Prat with chive

DESSERT



pâtisserie maison au gré de la saison

homemade pastry according to the season

OU

deux profiteroles gourmandes parfum vanille au chocolat noir Valrhona, chantilly

Valrhona black chocolate and vanilla profiterolles (2) with whipped cream



notre recommandation sur ce menu notre sélection servie au verre 12cl

Pouilly Fumé – Domaine Thibault 2013 8€

Chinon – P&B Couly – cuvée le « V » 2013 8€



notre recommandation sur ce menu – prix à la bouteille 75cl

Chinon – Jean Maurice Raffault – blanc 2013 34€

Chablis Vieilles Vignes – Domaine Christophe Camus 2014 46€

Touraine – Domaine de la Chapinière 2012 32€

Saint-Joseph – Domaine Alain Voge – cuvée Les vinsonnes 2009 81€

Du fait de nos approvisionnements en produits frais, certains d'entre eux peuvent venir à manquer momentanément à la carte.

Forfait Les Trois Marchands : menu découverte + fromages 3 pièces

prix nets –0219– service compris

à la carte

<ul style="list-style-type: none"> ◆ velouté de courge de région à la noix de muscade, crouton et jambon de pays <i>squash velouté with nutmeg, crouton and local ham</i> 	8 ⁰⁰ €	-
<ul style="list-style-type: none"> ◆ croustillant de chèvre frais du Petit Perche au miel de Sologne, pommes fruits poêlées et endives aux noix <i>crunchy Petit Perche goat cheese, Sologne honey, stir-fried apples, endives and</i> 	15 ⁰⁰ €	-
<ul style="list-style-type: none"> ◆ terrine charcutière Les Trois Marchands au chardonnay, confit oignons rouges <i>Chardonnay Les Trois Marchands delicatessen terrine, confit red onions</i> 	10 ⁰⁰ €	14 ⁵⁰ €
	1 tranche	2 tranches
<ul style="list-style-type: none"> ◆ poêlée de cuisses de grenouilles à la crème d'ail <i>pan-fried frog legs with garlic cream</i> 	15 ⁰⁰ €	20 ⁰⁰ €
	8 pièces	12 pièces
<ul style="list-style-type: none"> ◆ terrine de foie gras de canard aux châtaignes et fine de cognac, poires au gingembre <i>duck foie gras terrine with chestnuts, cognac, pears and ginger</i> 	16 ⁰⁰ €	22 ⁰⁰ €
	70g	120g
<ul style="list-style-type: none"> ◆ burger maison : bœuf 180g race charolaise Cheddar et coppa de Parme, frites et sauce béarnaise ou poivre <i>180gr. Charolaise beef, cheddar, coppa, French fries, béarnaise or peper sauce</i> 	14 ⁵⁰ €	-
<ul style="list-style-type: none"> ◆ ravioles Mezza Luna au fromage de chèvre et mozza au pistou <i>mezza Luna cheese Ravioli with goat cheese, mozzarella and pesto sauce</i> 	10 ⁰⁰ €	16 ⁵⁰ €
	8 pièces	12 pièces
<ul style="list-style-type: none"> ◆ plat du jour à l'ardoise <i>dish of the day, on the blackboard</i> 	16 ⁵⁰ €	-
<ul style="list-style-type: none"> ◆ tête de veau à l'ancienne sauce gribiche, légumes du terroir <i>veal head with gribiche sauce and vegetables</i> 	17 ⁵⁰ €	-
<ul style="list-style-type: none"> ◆ pot au feu de légumes de saison et poids chiches aux herbes et thym frais <i>seasonal vegetables stew, chickpeas, herbs and fresh thyme</i> 	15 ⁰⁰ €	-
<ul style="list-style-type: none"> ◆ sélection du chef : entrecôte grillée Simmental (250g), pommes grenailles, sauce béarnaise ou poivre <i>simmental (250gr.) grilled steak, baked potatoes, béarnaise sauce or pepper</i> 	26 ⁰⁰ €	

Formule du moment : entrée + plat + dessert = 24€ à choisir sur les pastilles ◆

<ul style="list-style-type: none"> ◆ sélection de fromages AOP de France, salade, condiment potiron <i>AOP french cheese selection, seasoned salad, pumpkin condment</i> 	6 ⁰⁰ €	10 ⁰⁰ €
	3 pièces	5 pièces
<ul style="list-style-type: none"> ◆ pâtisserie maison au gré de la saison <i>homemade pastry according to the season</i> 	9 ⁵⁰ €	-
<ul style="list-style-type: none"> ◆ dessert du jour à l'ardoise <i>dessert of the day, on the blackboard</i> 	6 ⁵⁰ €	-
<ul style="list-style-type: none"> ◆ salade de fruits frais maison et tuile croquante <i>homemade fresh fruits salad</i> 	5 ⁰⁰ €	-
<ul style="list-style-type: none"> ◆ café ou thé gourmand confectionné par notre pâtissier <i>homemade gourmet coffee or tea</i> 	9 ⁰⁰ €	-
<ul style="list-style-type: none"> ◆ profiteroles gourmandes parfum vanille au chocolat noir Valrhona, chantilly <i>Valrhona black chocolate and vanilla profiterolles with whipped cream</i> 	9 ⁰⁰ €	12 ⁰⁰ €
	2 pièces	3 pièces

menu enfant jusque 10 ans - 12^{50€}

- ◆ hamburger frais charolais ou steak haché frais, frites ou pâtes
hamburger sandwich or hamburger meat or chicken fillet with French fries or pasta
- ◆ glace 2 boules ou salade de fruits frais maison | *Ice cream (2 balls) or homemade fresh fruit salad*
- ◆ sirop au choix : grenadine, fraise... | *A fruit sirup of your choice*