

## **STEPHANE DELETANG VOUS PROPOSE**

**MENU ENFANT** jusqu'à 12 ans 19 Euros dans le menu à 22€ (**entrée plat OU plat +dessert**)  
**CHILDREN'S MENU** until 12 years old **19 Euros from the 22€ menu** (main course + dessert)  
**FORMULE A 19 Euros** dans le menu à 22 € (Ce menu n'est pas servi le soir, week-end et jours  
fériés)

**MENU AT 19 Euros from the 22€ menu** (This menu is not served in the evenings, weekends and  
holidays)

Au choix (choose from) **1 Entrée et 1 Plat**

**Ou 1 Plat et 1 Dessert**

**1 Starter and 1 Main Course**

**Or 1 Main course and 1 dessert**

### **MENU 22 €**

**(Entrée, Plat et Dessert)**

**Ce menu n'est pas servi le vendredi soir, week-end et jours fériés**

**This menu is not served on Friday nights, weekends and holidays**

*Gâteau de poulette aux champignons blond / mousse de foie gras*

***Chicken cake with blond mushrooms / foie gras mousse***

*OU/OR*

*Millefeuille croquant de rémoulade de moules Bouchot au curry / vinaigrette de fruit de la  
passion*

***Crispy millefeuille of mussel remoulade Bouchot with curry / passion fruit vinaigrette***

\*\*\*\*\*

*Quasi de veau / asperges verte / Enoki / mushrooms / jus à l'ail noir*

***Veal steak / green asparagus / Enoki / mushrooms / black garlic jus***

*OU/OR*

*Poisson du marché confit à l'huile d'agrumes / tartare d'huîtres et purée au beurre yuzu /  
bouillon de jambon*

***Candied market fish with citrus oil / oyster tartare and yuzu butter purée / ham broth***

\*\*\*\*\*

*Assiette de fromages*

***Cheese plate***

*OU/OR*

*\*Café gourmand du Chef (suppl. 2.50€) petits desserts accompagnés d'un café, d'un thé ou une  
tisane*

***Chef's Café Gourmand (suppl. 2.50€) A selection of small desserts served with a choice of  
coffee, tea or herbal tea***

*OU/OR*

*Cerises poêlées au poivre de Timis / sabayon au yuzu / glace yaourt de brebis « la Bergerie à  
Limeray »*

***Seared cherries with Timis pepper / Yuzu sabayon / Sheep yoghurt ice cream "La Bergerie  
à Limeray"***