

Les Fromages ET DESSERTS

Salade de chèvre chaud à l'huile d'olive	9,00€
Assortiment de chèvres aux différents affinages	12,00€
Assortiment chèvres & vaches, confit de vin	12,00€

DESSERTS

Tarte du jour	7,00€
Moelleux au chocolat, sauce caramel au beurre salé	8,00€
Crème brûlée au parfum du moment	9,00€
Tiramisu au pain d'épices	10,00€
<i>Au mascarpone parfumé au Royal Combiér</i>	
Café gourmand	12,00€
<i>Assortiment de mini desserts à la carte avec une boisson chaude</i>	

Les GLACES

La boule	3,00€
Supplément chantilly	0,50€

Les traditionnelles : café, chocolat, vanille, pistache, miel-nougat, menthe verte, noix de coco, rhum-raïsans

Les originales : caramel beurre salé, straciatella

Les fruits jaunes : citron, passion, banane, abricot

Les fruits rouges : fraise, cassis

Les fleurs : rose, violette, hibiscus

Les fruits et plantes aromatiques : fraise-thym, framboise-bergamote, citron vert et estragon, ananas-régliasse, verveine-menthe-ortie

Les CRÊPES

Crêpe au sucre	3,30€
Crêpe à la confiture	4,40€
Crêpe au Nutella	5,50€
Crêpe à la crème de marron	6,60€
Crêpe caramel au beurre salé	6,60€
Crêpe beurre, sucre, citron	6,60€
Crêpe Suzette	7,70€

La Douce Terrasse

• RESTAURANT DU CHÂTEAU DE VILLANDRY •

Les Cocktails DES JARDINS

Nous avons conçu des cocktails de fruits et herbes fraîches.
Goûtez-les, ils sont étonnants !

Amour Tragique	12 cl	5,00€
<i>Jus de tomate, piment d'Espelette, basilic frais</i>		
Amour Volage	12 cl	5,00€
<i>Jus de citron, jus d'orange, jus de pamplemousse, menthe fraîche</i>		
Amour Passion	12 cl	5,00€
<i>Jus de pomme, jus de carotte, cerfeuil</i>		
Amour Tendre	12 cl	5,00€
<i>Jus de légumes, poivre Séchouan, coriandre</i>		

Les Terrines DE TOURAINE

Servies avec des condiments et du pain grillé
pour accompagner votre apéritif.

Rillettes de canard	130 gr	10,00€
Terrine 30% foie gras	130 gr	13,00€
Terrine de campagne	180 gr	15,00€
Rillettes de poisson de Loire	95 gr	13,00€

Nos Tartines CHAUDES

Sur une tranche de pain au levain naturel, servi avec salade verte.

La Pâturage <i>Tapenade, fromage de chèvre frais, confit d'oignons</i>	12,00€
La Confluence <i>Rillettes de canard, fromage de chèvre, chutney de tomates</i>	14,00€
La Végétarienne <i>Compotée de légumes, fêta, tomates cerise, basilic</i>	15,00€

Les QUICHES

Servies avec une salade verte aux herbes.

Quiche Lorraine	9,00€
Quiche Végétarienne	10,00€
Quiche Saumon-Épinards	11,00€

Les SALADES

Salade Verte et ses herbes du jardin	6,00€
Salade de tomates, mozzarella, basilic et pesto	9,00€
Salade Estivale <i>Salade verte, tomates confites, jambon séché, mozzarella, parmesan, huile d'olive au basilic</i>	13,00€
Salade de magrets fumés et chèvre chaud <i>Salade verte, magrets fumés, pignons de pin grillés, vinaigrette au goût de raisin</i>	14,00€

Les ENTRÉES

Soupe de légumes	7,00€
Carpaccio de bœuf <i>Servi avec huile d'olive, parmesan, artichaut poivrade, câpre et roquette</i>	8,00€

La Grande ASSIETTE

Servie avec pommes de terre sautées et salade verte.

Assiette Tourangelle <i>Rillons, rillettes, boudin noir, fromage de chèvre, confit de vin et poire tapée</i>	16,00€
--	--------

Les PÂTES

Spaghetti à la carbonara	14,00€
Spaghetti bolognaise	14,00€

Les PLATS

Hamburger classique <i>Servi avec des pommes de terre sautées au romarin et salade verte</i>	15,00€
Tartare de bœuf <i>Servi avec condiments, pommes de terre sautées et salade verte</i>	15,00€
Viande du marché	16,00€
Poisson du marché	16,00€
Plat végétarien	16,00€

Menus Enfants

Jusqu'à 2 ans <i>Purée de légumes avec jambon et compote de fruits de saison</i>	4,00€
Jusqu'à 12 ans : Plat + Dessert + Boisson	12,00€

Plats : *filet de poisson du marché ou spaghetti bolognaise ou spaghetti à la carbonara*
Desserts : *boule de glace ou crêpe*
Boissons : *sirop à l'eau ou jus de pomme*