



Les Menus et Carte

Menu Découverte en 3 services (entrée/plat/dessert)* **50 €**
selon l'inspiration du chef

Ce menu sera servi uniquement au déjeuner et ne sera pas disponible les jours fériés

Ce menu est servi en proportions réduites pour les enfants (jusqu'à 12 ans) **26 €**

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

Prix nets – Service compris
TVA sur nourriture 10% - Sur boisson alcoolisée 20%

www.aubergedu12emesiecle.fr



Menu Balzac en 5 plats * 74 €

Avec accords mets et boissons (6 cl) : 116€

- ◆ Aubergine confite, la pulpe au miso de Touraine et bœuf façon tataki
- ◆ La tomate de Villaines-les-Rochers
- ◆ Retour de criée, haricots verts, salicornes et bouillon de coquillages au citron vert
- ◆ Pintade Perle Noire rôtie sur le coffre, courgette, poivron rouge et olives noires
- ◆ Fraises de Touraine et mélisse du jardin

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

Prix nets – Service compris

TVA sur nourriture 10% - Sur boisson alcoolisée 20%

www.auberge12emesiecle.fr



Menu Calder en 8 plats ♦ 98€

Avec accords mets et boissons (6 cl) : **155€**

- ♦ Aubergine confite, la pulpe au miso de Touraine et bœuf façon tataki
- ♦ La tomate de Villaines-les-Rochers
- ♦ Langoustines rôties, décoction des têtes dans l'esprit d'un minestrone
- ♦ Retour de criée, haricots verts, salicornes et bouillon de coquillages au citron vert
- ♦ Pigeon de Racan, betterave en croûte de sel, framboises et jus au géranium rosat
- ♦ Vaporeux de Sainte-Maure, poire tapée de Rivarennnes et herbes fraîches
- ♦ Balade dans les ruches
- ♦ Le chocolat 70 % origine Saint-Domingue, cassis et poivre long

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

Prix nets – Service compris

TVA sur nourriture 10% - Sur boisson alcoolisée 20%

www.auberge12emesiecle.fr



La carte

Entrées

- ♦ Aubergine confite, la pulpe au miso de Touraine et bœuf façon tataki **38 €**
- ♦ La tomate de Villaines-les-Rochers **36 €**
- ♦ Langoustines rôties, décoction des têtes dans l'esprit d'un minestrone **42 €**

Plats

- ♦ Retour de criée, haricots verts, salicornes et bouillon de coquillages au citron vert **44 €**
- ♦ Pintade Perle Noire rôtie sur le coffre, courgette, poivron rouge et olives noires **46 €**
- ♦ Pigeon de Racan, betterave en croûte de sel, framboises et jus au géranium rosat **50 €**
- ♦ Ris de veau piqué aux anchois, artichaut poivrade, citron et jus gras **52 €**

Fromages

- ♦ Vaporeux de Sainte-Maure, poire tapée de Rivarennnes et herbes fraîches **14 €**
- ♦ Sélection de fromages régionaux **16 €**

Desserts

- ♦ Fraises de Touraine et mélisse du jardin **18 €**
- ♦ Le chocolat 70 % origine Saint-Domingue, cassis et poivre long **20 €**

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

Prix nets – Service compris
TVA sur nourriture 10% - Sur boisson alcoolisée 20%

www.aubergedu12emesiecle.fr