



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) **28 €**

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 Balzac en 5 plats * 80 €

Avec accords mets et boissons (6 cl) : ~~124€~~

- ♦ Truite de Langeais à la flamme, shiitaké de la cave du Breuil et miso de Touraine
- ♦ L'oignon en collection
- ♦ Retour de criée, première asperge blanche, orange sanguine et coques
- ♦ Le bœuf Rouge des Prés à la Wellington et sauce au vin de Chinon
- ♦ Le petit baba, pomme, miel et safran de Cheillé

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 ♦ 104€

Avec accords mets et boissons (6 cl) : 162€

- ♦ Truite de Langeais à la flamme, shiitaké de la cave du Breuil et miso de Touraine
- ♦ L'oignon en collection
- ♦ Langoustines rôties et décoction de têtes dans l'esprit d'une minestrone
- ♦ Retour de criée, première asperge blanche, orange sanguine et coques
- ♦ Ris de veau doré au sautoir, céleri au vin jaune gratiné à la tomme de Touraine et jus au mélilot
- ♦ Vapoureux tiède au Gouda de Touraine et huile de noix
- ♦ Balade dans les ruches
- ♦ Soufflé à la noisette, praliné et crème glacée au rhum de Loire

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

(Disponible uniquement au déjeuner)

Entrées

- ♦ Truite de Langeais à la flamme, shiitaké de la cave du Breuil et miso de Touraine **38 €**
- ♦ L'oignon en collection **32 €**
- ♦ Langoustines rôties et décoction de têtes dans l'esprit d'une minestrone **44 €**

Plats

- ♦ Retour de criée, première asperge blanche, orange sanguine et coques **44 €**
- ♦ Le bœuf Rouge des Prés à la Wellington et sauce au vin de Chinon **46 €**
- ♦ Ris de veau doré au sautoir, céleri au vin jaune gratiné à la tomme de Touraine **50 €**
et jus au mélilot

Fromages

- ♦ Vapoureux tiède au Gouda de Touraine et huile de noix **14 €**
- ♦ Vapoureux de Sainte-Maure, poire tapée de Rivarennnes **14 €**
- ♦ Sélection de fromages régionaux **16 €**

Desserts

- ♦ Le petit baba, pomme, miel et safran de Cheillé **18 €**
- ♦ Soufflé à la noisette, praliné et crème glacée au rhum de Loire **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.auberge12emesiecle.fr