



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.aubergedu12emesiecle.fr



Menu Balzac en 5 plats * 80 €

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

- ◆ Truite de Langeais fumée minute, coulis d'orties, crème épaisse et herbes sauvages
- ◆ Asperges blanches à la braise et hollandaise aérée à l'ail des ours
- ◆ Retour de criée, artichaut camus, langue de veau et ragoût de coquillages aux algues
- ◆ Selle d'agneau rôtie, carottes de chez Eric Roy, condiment olives et dattes, jus perlé

(Sélection de fromages régionaux en supplément 10€)

- ◆ Les fraises en différentes textures, agastache et sorbet fromage blanc

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 fumée minute, coulis d'orties, crème épaisse et herbes sauvages
- ♦ Asperges blanches à la braise et hollandaise aérée à l'ail des ours
- ♦ Langoustines rôties, petit pois à la française et crémeux de têtes à la Reine-des-prés
- ♦ Retour de criée, artichaut camus, langue de veau et ragoût de coquillages aux algues
- ♦ Ris de veau doré au sautoir, asperges vertes, morilles et jus au mélilot
- ♦ Vaporeux de Sainte-Maure et poire tapée de Rivarennnes
- ♦ Balade dans les ruches
- ♦ Le chocolat 70 % origine Saint-Domingue, estragon et cardamome

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 fumée minute, coulis d'orties, crème épaisse et herbes sauvages **38 €**
- ♦ Asperges blanches à la braise et hollandaise aérée à l'ail des ours **36 €**
- ♦ Langoustines rôties, petit pois à la française et crémeux de têtes à la Reine-des-prés **44 €**

Plats

- ♦ Retour de criée, artichaut camus, langue de veau et ragoût de coquillages aux algues **44 €**
- ♦ Selle d'agneau rôtie, carottes de chez Eric Roy, condiment olives et dattes, jus perlé **46 €**
- ♦ Ris de veau doré au sautoir, asperges vertes, morilles et jus au mélilot **52 €**

Fromages

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

Desserts

- ♦ Les fraises en différentes textures, agastache et sorbet fromage blanc **18 €**
- ♦ Le chocolat 70 % origine Saint-Domingue, estragon et cardamome **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