



## 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](http://www.auberge12emesiecle.fr)



## Menu Balzac en 5 plats \* 80 €

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

- ♦ Les haricots verts en salade, abricots, ajo blanco et maquereau au sel
- ♦ Le fenouil de Touraine et safran de Cheillé
- ♦ Retour de criée, concombre, cassis, bouillon de coquillages et salicornes
- ♦ Canard de Challans rôti sur le coffre, betterave en croûte de sel, framboises et jus au géranium rosat

(Sélection de fromages régionaux en supplément 10€)

- ♦ La rhubarbe et verveine

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](http://www.auberge12emesiecle.fr)



## Menu Calder en 8 plats ♦ 104€

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

- ♦ Les haricots verts en salade, abricots, ajo blanco et maquereau au sel
- ♦ Le fenouil de Touraine et safran de Cheillé
- ♦ Langoustine rôtie, fleur de courgette farcie et crémeux de têtes infusé au basilic
- ♦ Retour de criée, concombre, cassis, bouillon de coquillages et salicornes
- ♦ Ris de veau doré au sautoir, artichaut camus et jus à la bière brune de Touraine
- ♦ 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](http://www.auberge12emesiecle.fr)



## La carte

(Disponible uniquement au déjeuner)

### Entrées

- ♦ Les haricots verts en salade, abricots, ajo blanco et maquereau au sel **34 €**
- ♦ Le fenouil de Touraine et safran de Cheillé **32 €**
- ♦ Langoustines rôties, fleurs de courgettes farcies et crémeux de têtes infusé au basilic **46 €**

### Plats

- ♦ Retour de criée, concombre, cassis, bouillon de coquillages et salicornes **44 €**
- ♦ Canard de Challans rôti sur le coffre, betterave en croûte de sel, framboises **46 €**  
et jus au géranium rosat,
- ♦ Ris de veau doré au sautoir, artichaut camus et jus à la bière brune de Touraine **52 €**

### Fromages

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

### Desserts

- ♦ La rhubarbe et verveine **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](http://www.auberge12emesiecle.fr)