



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 * 82 €

Avec accords mets et boissons (6 cl) : **127€**

- ♦ Escargots de Touraine en raviole ouverte, épinards et ails confits
- ♦ Choux fleur rôti au jus de viande, vanille et tonka
- ♦ Retour de criée, carottes confites, fenouil, moules de bouchot et bouillon au curry breton
- ♦ Filet mignon de cochon cuit en croûte de sel et foin, mousseline de pommes de terre à l'estragon et jus gras au noix
- ♦ *Sélection de fromages régionaux (supplément 10€)*
- ♦ Poire Williams rôtie, baba à la poire d'Olivet, ganache au miel et crème glacée réglisse

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 ♦ 106€

Avec accords mets et boissons (6 cl) : 165€

- ♦ Escargots de Touraine en raviole ouverte, épinards et ails confits
- ♦ Choux fleur rôti au jus de viande, vanille et tonka
- ♦ Langoustines rôties, riz socarrat, salicornes et jus corsé aux têtes
- ♦ Retour de criée, carottes confites, fenouil, moules de bouchot et bouillon au curry breton
- ♦ Pigeon de Racan et figues rôties au vin de Chinon, potimarron et jus à la cardamome
- ♦ Vaporeux de Sainte-Maure et poire tapée de Rivarennnes
- ♦ Balade dans les ruches
- ♦ Le chaud glacé chocolat et café Balzac

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%



La carte

(Disponible uniquement au déjeuner)

Entrées

- ♦ Escargots de Touraine en raviole ouverte, épinards et ails confits **34 €**
- ♦ Choux fleur rôti au jus de viande, vanille et tonka **32 €**
- ♦ Langoustines rôties, riz socarrat, salicornes et jus corsé aux têtes **46 €**

Plats

- ♦ Retour de criée, carottes confites, fenouil, moules de bouchot et bouillon au curry breton **44 €**
- ♦ Filet mignon de cochon cuit en croûte de sel et foin, mousseline de pommes de terre à l'estragon et jus gras au noix **46 €**
- ♦ Pigeon de Racan et figues rôties au vin de Chinon, potimarron et jus à la cardamome **52 €**

Fromages

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

Desserts

- ♦ Poire Williams rôtie, baba à la poire d'Olivet, ganache au miel et crème glacée réglisse **18 €**
- ♦ Le chaud glacé chocolat et café Balzac **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