



RESTAURANT
« L'AMPHITRYON »

*« Le véritable Amphitryon est
l'Amphitryon où on dîne »*

MOLIERE

*ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 38€
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT 48€
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT 58€*

ENTRÉES

Le Poisson du jour fumé maison et céleri rémoulade

- ou -

Poireaux vinaigrette au vinaigre de vin de Touraine et mimosa

- ou -

Velouté Parmentier

PLAT

Saucisse au couteau, mousseline de pommes de terre, légumes du jardin, sauce à la moutarde à l'ancienne

- ou -

Poisson de la criée cuit vapeur, épinards au beurre noisette, sauce hollandaise

- ou -

Petit épeautre de Beauce, Sainte-Maure-de-Touraine et blettes du jardin rôties

FROMAGE ET DESSERT

Moelleux au chocolat, glace à la vanille de Madagascar

- ou -

Riz au lait à la « Pompadour »

- ou -

Notre sélection de sorbets de saison

N'hésitez pas à nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire.

STARTER & MAIN COURSE OR MAIN COURSE & DESSERT 38€

STARTER, MAIN COURSE, CHEESE, OR DESSERT 48€

STARTER, MAIN COURSE, CHEESE, AND DESSERT 58€

STARTER

House-smoked catch of the day with celeriac remoulade

- or -

*Leeks in vinaigrette made with Touraine
wine vinegar and mimosa*

- or -

Creamy Parmentier soup

MAIN COURSE

*Hand-chopped sausage, mashed potatoes, garden vegetables,
and wholegrain mustard sauce*

- or -

*Steamed market fish, spinach with brown butter,
and hollandaise sauce*

- or -

*Petit épeautre from Beauce, Sainte-Maure-de-Touraine cheese,
and roasted garden Swiss chard*

CHEESE AND DESSERT

Chocolate fondant with Madagascar vanilla ice

- or -

Rice pudding "à la Pompadour"

- or -

Our selection of seasonal sorbets

Please let us know of any allergies or dietary restrictions.