

# *Menu « Parenthèse Gourmande »*

## *“Gourmet Parenthese” Menu*



AU SEIN DU BAR A CHAMPAGNE

### *Le Saint-Évremond*

*Charles de Saint-Évremond (1613-1703) est souvent associé à l'art de vivre et à l'essor du champagne. Exilé en Angleterre, il contribua à populariser le vin effervescent auprès de l'aristocratie anglaise. Épicurien et fin gourmet, il célébrait le plaisir des bonnes choses, faisant ainsi du champagne un symbole de raffinement et de convivialité.*

~

*Charles de Saint-Évremond (1613-1703) is often associated with the art of living and the rise of champagne. Exiled to England, he helped popularize sparkling wine among the English aristocracy. An epicurean and refined gourmet, he celebrated the pleasures of fine things, making champagne a symbol of elegance and conviviality.*

*ENTREE, PLAT OU PLAT, DESSERT 38 €*  
*ENTREE, PLAT, DESSERT 48 €*  
*ENTREE, PLAT, FROMAGE & DESSERT 58 €*

*~ ENTREES ~*

*Chinchard grillé, pommes de terre grenaille,  
persil et vinaigre de gamay*

*~ ou ~*

*Feuilleté d'escargots, poireaux et crème persillade*

*~ ou ~*

*Velouté de légumes du moment*

*~ PLATS ~*

*Retour de criée au beurre de câpres,  
potimarron et noisettes*

*~ ou ~*

*Longe de cochon Roi Rose de Touraine,  
sauce charcutière, salsifis confits à l'ail*

*~ ou ~*

*Petit épeautre, cresson et Sainte-Maure-de-Touraine*

*~ FROMAGE & DESSERTS ~*

*Assiette de Fromages*

*~ ou ~*

*Savarin de blé noir aux fruits exotiques*

*~ ou ~*

*Chou cacao, ganache montée aux deux chocolats,  
crème de caramel au beurre salé*

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

*STARTER, MAIN COURSE OR MAIN COURSE, DESSERT 38 €*

*STARTER, MAIN COURSE, DESSERT 48 €*

*STARTER, MAIN COURSE, CHEESE & DESSERT 58 €*

*~ STARTERS ~*

*Grilled mackerel, baby potatoes,  
parsley and Gamay vinegar*

*~ ou ~*

*Puff pastry with escargots, leeks,  
and parsley cream*

*~ ou ~*

*Seasonal vegetable velouté*

*~ MAIN COURSES ~*

*Fresh catch of the day with caper butter,  
pumpkin, and hazelnut*

*~ ou ~*

*Touraine "Roi Rose" pork loin,  
charcutière sauce and garlic-confited salsify*

*~ ou ~*

*Spelt risotto with watercress  
and Sainte-Maure-de-Touraine cheese*

*~ CHEESE & DESSERTS ~*

*Cheese plate*

*~ ou ~*

*Buckwheat savarin with exotic fruits*

*~ ou ~*

*Cocoa choux pastry, whipped ganache with two chocolates  
and salted butter caramel cream*

*Please let us know about any allergies or dietary restrictions.*