

Plaquette stop lunch 2020



LE CHEVAL ROUGE

Hotel***-Restaurant

9 rue principale-37510 Villandry

02.47.50.02.07

Contact@lecheval-rouge.com

www.lecheval-rouge.com



Service Visites & Circuits groupes

groupe@lecheval-rouge.com

tel :02.47.45.96.96

IMO 37130002

MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE5 HORS BOISSONS

Boissons/pers : Kir sauvignon 3.00€/Kir pétillant 3.5€/1/4 de vin 4.00€/Café 1.60€

MENU AZAY 20€

Quiche Tourangelle (rillons, lardons) servie avec salade mêlée

Ou Salade Ridéloise de gésiers de canard confits

Ou Salade de toasts de chèvre et de jambon de pays

Ou Melon et jambon de pays (en saison)

* * *

Fricassée de volaille

Ou Dos de cabillaud au pistou

Ou Joue de bœuf au chinon

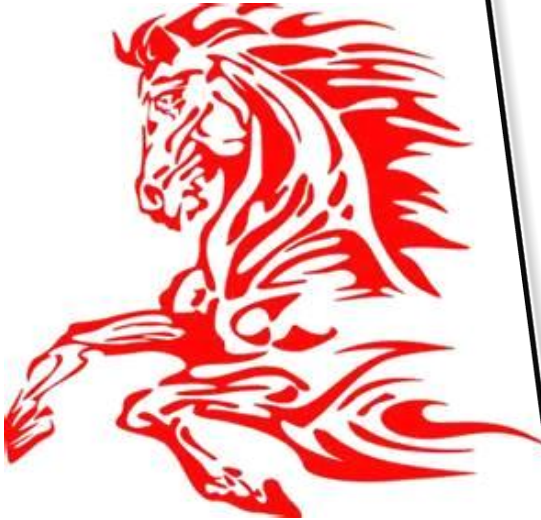
Ou Blanquette de porc à l'ancienne

* * *

Tarte aux pommes paysannes servies tiède

Ou Mousse au chocolat

Ou panna cotta aux fruits rouges



MENU VILLANDRY 22€

Médaille de tartare de St Jacques sur lit de crème verte

Ou La Rabelaisienne (rillons, lardons, oignons)

Ou Aumônière de saumon et chèvre frais

Ou salade de magret de canard fumé aux pommes et

Croustillant de chèvre

* * *

Civet de sanglier

Ou Filet mignon de porc à la moutarde

Ou Canard confit et son gratin de pommes de terre

Ou Saumon rôti sauce oseille

* * *

Salade mêlée & ses fromages régionaux

* * *

Croquant au chocolat et sa crème anglaise

Ou Tiramisu aux fruits rouges

Ou Crème brûlée au caramel au beurre salé

MENU PRESTIGE 28€

Ou Roulade de râble de lapin à la crème de chèvre

Ou Duo de noix de pétoncles et écrevisses sur lit de salade

Ou Feuilleté d'escargots et son beurre persillé

* * *

Dos de Sandre sauce crustacé

Ou Magret de canard sauce aux fruits rouges

Ou Médaille de veau et son jus au Thym

Ou Filet de bœuf sauce aux cèpes

* * *

Salade mêlée & ses fromages régionaux

* * *

Tarte tatin et sa glace vanille

Ou Profiteroles au chocolat

Ou Framboisier