

# Plaquette Groupe 2022



## LE CHEVAL ROUGE

Hotel\*\*\*-Restaurant

9 rue principale-37510 Villandry

02.47.50.02.07

[contact@lecheval-rouge.com](mailto:contact@lecheval-rouge.com)

[www.lecheval-rouge.com](http://www.lecheval-rouge.com)



## MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE HORS BOISSONS

Boissons/pers : Kir sauvignon 3.50€/Kir pétillant 4€/1/4 de vin 5.00€/Café 1.80€

### MENU AZAY 22€

Quiche Tourangelle (rillons, lardons) servie avec salade mêlée

Ou Salade Ridelloise 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 Confit de canard et gratin de PDT

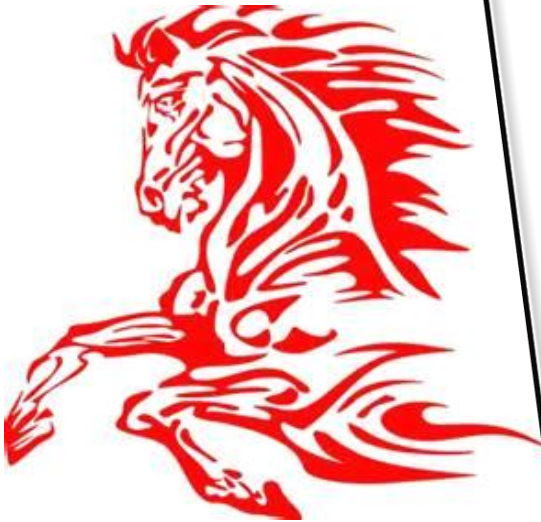
Ou Blanquette de porc à l'ancienne

\* \* \*

Dacquoise aux fruits rouges

Ou Tarte aux pommes paysanne servie tiède

Ou Croquant au chocolat et sa crème anglaise



### MENU VILLANDRY 24€

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 Gibier (selon arrivage)

Ou Filet mignon de porc à la moutarde

Ou Suprême de pintade sauce forestières

Ou Saumon rôti sauce oseille

\* \* \*

Salade mêlée & ses fromages régionaux

\* \* \*

Tarte Tatin et sa glace vanille

Ou framboisier

Ou Crème brûlée au caramel au beurre salé

### MENU PRESTIGE 30€

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

\* \* \*

Biscuit joyeux Poire Caramel

Ou Gâteau citron chantilly

Ou Entremet chocolat lacté Bergamote