

Plaqueette Groupe 2023



LE CHEVAL ROUGE

Hotel***-Restaurant

9 rue principale-37510 Villandry

02.47.50.02.07

contact@lecheval-rouge.com

www.lecheval-rouge.com



MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE HORS BOISSONS

Boissons/pers : Kir sauvignon 4€/Kir pétillant 4.50€/1/4 de vin 5.00€/Café 1.80€

MENU AZAY 24€

Tatin de légumes sur son lit de salade

Ou Salade Ridelloise de gésiers de volailles confits

Ou Salade de toasts de chèvre et de jambon de pays

Ou Melon et jambon de pays (en saison)

* * *

Fricassé de volaille aux Thym

Ou Dos de cabillaud au pistou

Ou Confit de canard et gratin de PDT

Ou Joue de porc à la moutarde à l'ancienne

* * *

Dacquoise aux fruits rouges

Ou Tarte aux pommes paysanne servie tiède

Ou Croquant au chocolat et sa crème anglaise



MENU VILLANDRY 27€

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

* * *

Ballotine de volaille aux petits légumes

Ou Filet mignon de porc à la moutarde

Ou Cuisse 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 salée

MENU PRESTIGE 32€

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

* * *

Entremet Poire Caramel

Ou Miroir saveur crème brûlée

Ou Entremet feuillantine pralinée, chocolat