



*« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture
pour créer le bonheur »*

Théodore Zedlin



Soucieux de satisfaire nos clients, nos plats sont essentiellement cuisinés à partir de produits frais. Nous essayons de respecter les saisons et choisissons quand nous le pouvons des produits locaux. Nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.



Boissons



APÉRITIFS

Bonnes Blanches, Coteaux du Layon St Lambert 2022 <i>Vin liquoreux – 168 g/l de sucre résiduel</i>	8 cl	9.00 €
Vouvray S. Mignot, Domaine Darragon <i>Vin moelleux – 70 g/l de sucre résiduel</i>	8 cl	7.50 €
Vouvray Pétillant Brut Troglodyte	12.50 cl	7.50 €
Vouvray Pétillant demi-sec Thierry Cosme	12.50 cl	7.50 €
Rosé Pétillant St Nicolas de Bourgueil	12.50 cl	7.50 €
Kir au Vouvray Pétillant <i>Cassis, Mure, Pêche, Framboise, Fraise.</i>	12.50 cl	8.00 €
Kir au vin de Touraine A.O.C. <i>Cassis, Mure, Pêche, Framboise, Fraise.</i>	12.50 cl	5.50 €
Campari	4 cl	5.50 €
Martini <i>Blanc ou rouge</i>	4 cl	5.50 €
Americano	12 cl	9.00 €
Porto <i>Blanc ou rouge</i>	4 cl	6.00 €
Ricard	2 cl	4.00 €

BIÈRES

Leffe Pression	25 cl	3.80 €
	50 cl	7.60 €
Jupiler Pression	25 cl	3.70 €
	50 cl	7.40 €
1664 Bouteille	25 cl	5.00 €
Leffe Bouteille	33 cl	5.50 €
Picon bière	25 cl	6.00 €
Panaché, Monaco	25 cl	3.80 €
	50 cl	7.60 €
Cidre BIO brut, Cuvée "Juliette", Alain Milliat	33 cl	5.50 €
"Jupiler" Bière sans Alcool (Bouteille)	25 cl	5.00 €



SPIRITUEUX

Whisky Ballantines	4 cl	6.00 €
Whisky Jack Daniels	4 cl	7.00 €
Whisky Glenlivet French Oak 15 years	4 cl	9.00 €
Gin Gordon's	4 cl	7.00 €
Gin Tonic	20 cl	9.00 €
Spritz	20 cl	9.00 €
Vodka	4 cl	7.00 €
Vodka Grey Goose	4 cl	8.00 €

BOISSONS FRAICHES - EAUX

Perrier	33 cl	3,00 €
Coca-Cola	33 cl	5,00 €
Coca-Cola 0	33 cl	5,00 €
Limonade	25 cl	3.50 €
Sirop <i>menthe, grenadine, citron, fraise, pêche</i>	25 cl	2.00 €
Jus de fruits des Vergers de la Manse <i>ananas, tomate</i>	25 cl	5.00 €
Jus de pommes d'Azay le Rideau	20 cl	3,50 €
Orangina	33 cl	4,50 €
Schweppes	33 cl	4,50 €
Eau de Perrier, Evian	1 L	5.00 €
	50 cl	3.00 €
Eau de Châteldon, l'eau pétillante des rois	75 cl	7.00 €



LIMONADE CLASSIQUE ET NATURELLE

Une eau issue du massif Jurassien, des arômes naturels, un sucre pur canne, l'alchimie opère depuis 1856 pour vous offrir une limonade authentique, une intense sensation aboutissant au miracle du temps retrouvé.

Parfum : myrtille, framboise, cassis, passion, Cerise Griotte, Mirabelle, Verveine

SANS COLORANTS ARTIFICIALES SANS ARÔMES ARTIFICIELS 100 % NATUREL	33 cl	4.50 €
--	-------	--------





Menu d'hiver





Le menu

Le Délice

27 €

Entrée + plat ou plat + dessert

Les Saveurs

32 €

Entrée + plat + fromage ou dessert

Soirée étape et Demi-pension

La Tentation Logis

38 €

Entrée + plat + fromage + dessert

Accord Mets et Vins

3 plats – 3 verres

20 €

4 plats – 4 verres

25 €



ENTRÉES

Foie gras maison aux épices du trappeur, réduction de baie rouge	10 €
Tartare de betterave, chèvre frais et noix, chiffonnade de concombre	10 €
Oeuf mimosa, asperges vertes, truite fumée	10 €
Salade au rillons, samoussas pomme de terre emmental	10 €
Feuilleté crevettes, épinard sauce curry	10 €



PLATS

Filet de Canette à l'orange	20 €
Filet de St Pierre, sauce crème, cresson	20 €
Suprême de poulet jaune à la bière	20 €
Côtelettes d'agneau marinées aux herbes	20 €
Sauté de veau, crème morille	20 €





FROMAGES

Plateau de fromages de nos régions

12 €



DESSERTS

Mille feuille aux pommes, mousse au caramel beurre salé, glace vanille

10 €

Banoffee des chefs

10 €

Chou craquelin, crémeux au chocolat, noix de pécan

10 €

Crème Brûlée

10 €

Tartelette pamplemousse meringuée

10 €





Le menu enfant

Menu moins de 12 ans

13 €

- Sirop à l'eau

ou

- Jus de fruit

- Steak Haché du boucher

ou

- Aiguillettes de Poulet Panées

- Fondant au chocolat

ou

- Glace 2 boules au choix





*« Gastronomy is the art of using food
to create happiness »*

Theodore Zedlin



In order to satisfy our customer, our dishes are essentially cooked from fresh produces. We try to be in harmony with the seasons and choose, whenever it is possible, local products. Our dishes are homemade, cooked on site from raw products.



Drinks



APERITIFS

Bonnes Blanches, Coteaux du Layon St Lambert 2022 <i>Liquor Wine – 168 g/l of residual Sugar</i>	8 cl	9.00 €
Vouvray S. Mignot, Domaine Darragon <i>Sweet Wine – 70 g/l of residual Sugar</i>	8 cl	7.50 €
Vouvray Pétillant Brut Troglodyte	12.50 cl	7.50 €
Vouvray Pétillant demi-sec Thierry Cosme	12.50 cl	7.50 €
Rosé Pétillant St Nicolas de Bourgueil	12.50 cl	7.50 €
Kir au Vouvray Pétillant <i>Blackburrant, Blackberry, Peach, Raspberry, Strawberry.</i>	12.50 cl	8.00 €
Kir au vin de Touraine A.O.C. <i>Blackburrant, Blackberry, Peach, Raspberry, Strawberry,</i>	12.50 cl	5.50 €
Campari	4 cl	5.50 €
Martini <i>White or Red</i>	4 cl	5.50 €
	12 cl	9.00 €
Porto <i>White or Red</i>	4 cl	6.00 €
Ricard	2 cl	4.00 €

BEERS

Draft Leffe	25 cl	3.80 €
	50 cl	7.60 €
Draft Jupiler	25 cl	3.70 €
	50 cl	7.40 €
1664 Bottle	25 cl	5.00 €
Leffe Bottle	33 cl	5.50 €
Picon and Beer	25 cl	6.00 €
Panaché, Monaco	25 cl	3.80 €
	50 cl	7.60 €
Cider brut BIO, cuvée "Juliette", Alain Milliat	33 cl	5.50 €
"Jupiler" Non-Alcoholic Beer (Bottle)	25 cl	5.00 €



LIQUORS

Whisky Ballantines	4 cl	6.00 €
Whisky Jack Daniels	4 cl	7.00 €
Whisky Glenlivet French Oak 15 years	4 cl	9.00 €
Gin Gordon's	4 cl	7.00 €
Gin Tonic	20 cl	9.00 €
Spritz	20 cl	9.00 €
Vodka	4 cl	7.00 €
Vodka Grey Goose	4 cl	8.00 €

SOFT DRINKS - WATER

Perrier	33 cl	3,00 €
Coca-Cola	33 cl	5,00 €
Coca-Cola 0	33 cl	5,00 €
Lemonade	25 cl	3.50 €
Syrup	25 cl	2.00 €
<i>Mint, Grenadine, Lemon, Strawberry, Peach</i>		
Fruit Juice	25 cl	5.00 €
<i>pineapple, tomato</i>		
Apple Juice from Azay le Rideau	20 cl	3,50 €
Orangina	33 cl	4,50 €
Schweppes	33 cl	4,50 €
Badoit, Evian	1 L	5.00 €
	50 cl	3.00 €
Châteldon, King's sparkling water	75 cl	7.00 €



NATURAL AND CLASSIC LEMONADE

Water from the Jurassien massif, natural aromas, pure sugar cane, the alchemy has been working since 1856, to offer you an authentic lemonade, an intense sensation ending in the miracle of time found.

Taste : Blueberry, Mirabelle, Raspberry, Blackcurrant, Passion Fruit, Cherry, Verbena

WITHOUT ARTIFICIAL COLORANTS WITHOUT ARTIFICIAL FLAVORS 100 % NATURAL	33 cl	4.50 €
--	-------	--------







The menu



The Delight

27 €

Starter + main course or main course + dessert

The Flavors

32 €

Starter + main course + cheese or dessert

Business and Half board

The Temptation Logis

38 €

Starter + Main course + cheese + dessert

Wine-paired menu

3 courses – 3 glasses	20 €
4 courses – 4 glasses	25 €



STARTERS

Homemade foie gras with trapper spices, red berry reduction	10 €
Beetroot tartare, fresh goats cheese and walnuts, shredded cucumber	10 €
Mimosa egg, green asparagus, smoked trout	10 €
	10 €
Shrimp and spinach puff pastry with curry sauce	10 €



MAIN COURSES

Duckling Fillet with Orange	20 €
John Dory fillet, cream sauce, cress	20 €
Yellow Chicken Supreme cooked in beer	20 €
Herb-marinated lamb chops	20 €
Sauté of veal with morel cream	20 €





CHEESES

Cheese Selection from the local area

12 €



DESSERTS

Mille feuille with apples, salted butter caramel mousse, vanilla ice cream

10 €

Chef's Banoffee

10 €

Crispy chou pastry, chocolate cream, pecan nuts

10 €

Crème Brulée

10 €

Grapefruit meringue pie

10 €





The children's menu

Child menu under 12 years old

13 €

- Syrup
or
- Fruit juice
- Butcher's minced steak
- Breaded chicken strips
- Chocolat fondant
- 2 Scoops of ice-cream

