

Menu du midi

Les Rendez-vous de l'Histoire 2023, 26ème édition ! Le Monarque*** partenaire officiel !

GEORGE SAND



Assiette de charcuterie maison
(rillettes de roi rose, rillons)



Entrée du jour



Pièce de boeuf sauce marchand de vin (cheverny rouge)



Plat du jour



Poirat du Berry à la confiture de vin
(Tourte aux poires et vin)



Dessert du jour

Bières:

Pression 25cl : 4€

Pinte pression 50cl : 7€

1664 25cl : 3.50€

Pelforth brune 33cl : 4€

Lefte blonde 33cl : 4€

Les vins

Blancs :

Cheverny blanc domaine Tevenot

Valençay blanc Sebastien Vaillant

Pouilly fumé Gilles Blanchet

Vouvray moelleux Clos des Aumones

Rosé :

Cheverny rosé Domaine Tevenot

Rouge :

Cheverny rouge

Bourgueil Bouccard

Saumur Champigny vieilles vignes

Côtes du Rhône domaine Guigal

Pichet de Touraine :

25cl : 5€ / 50cl : 8.50€

ÉDITION J. HETZEL

LIBRAIRIE BLANCHARD

1854

PARIS

Menu du soir

Les Rendez-vous de l'Histoire 2023, 26ème édition ! Le
Monarque*** partenaire officiel !

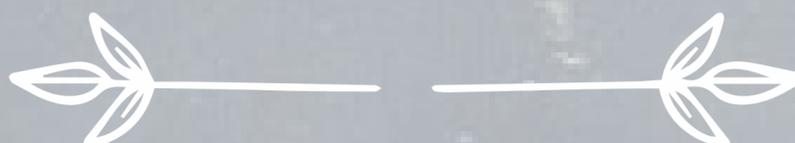
Indiana
GEORGE SAND



Galette de pommes de terre au St Maure de Touraine



Tatin d'oignons à l'andouillette de Jargeau



Suprême de poulet à la moutard d'Orléans



Pavé d'esturgeon de sologne au coulis d'écrevisse



Verger blésois

(entremet chocolat, nougat aux noix confit aux pommes, dacquoise)

Sanciaux du Berry



(crêpe aux pommes et caramel beurre salé)



Bières:

Pression 25cl : 4€

Pinte pression 50cl : 7€

1664 25cl : 3.50€

Pelforth brune 33cl : 4€

Lefe blonde 33cl : 4€

Les vins

Blancs :

Cheverny blanc domaine Tevenot

Valençay blanc Sebastien Vaillant

Pouilly fumé Gilles Blanchet

Vouvray moelleux Clos des Aumones

Rosé :

Cheverny rosé Domaine Tevenot

Rouge :

Cheverny rouge

Bourgueil Bouccard

Saumur Champigny vieilles vignes

Côtes du Rhône domaine Guigal

Pichet de Touraine :

25cl : 5€ / 50cl : 8.50€