

Le menu bistrot du jour

ENTREE + PLAT + DESSERT **24€**

ENTREE

entrée du jour à l'ardoise
starter of the day, on the blackboard

OU

terrines de campagne aux noisettes torréfiées,
confit d'oignons au balsamique de Modène
delicatessen terrine with grilled hazelnut, confit onions

PLAT

plat du jour à l'ardoise
dish of the day, on the blackboard

OU

ravioles fiore à la tomate et mozzarella,
pesto verde
*fiore ravioles with tomatoes and mozzarella,
pesto verde*

DESSERT

dessert du jour à l'ardoise
dessert of the day, on the blackboard

OU



poire de Vinci confite au vin,
épices & eau de rose

pear confit with wine, spices and rose water



Pour célébrer 500ans de Renaissance(s), nous vous proposons une expérience gustative autour de la cuisine du XVIème siècle !

Des plats composés sur place à partir de produits frais locaux exclusivement végétarien.

Pour célébrer 500ans de Renaissance(s), nous vous proposons une expérience gustative autour de la cuisine du XVIème siècle !

Des plats composés sur place à partir de produits frais locaux exclusivement végétarien.

Le menu découverte du mois

ENTREE + PLAT + DESSERT **35€**

ENTREE

thon mi-cuit tataki aux épices carvi et coriandre,
bouquet végétal

tuna tataki with caraway and coriander,

OU


terrines de foie gras de canard (70g) du sud-ouest
au Côteau-du-Layon, poire et gingembre réunis
*duck foie gras terrine(70g) cooked in Côteau-du-Layon wine,
pear and ginger*

 nous vous recommandons sur le foie gras notre sélection servie au verre
Côteaux-du-Layon – Château du Breuil - 2013 : au verre 12cl – 8^{50€}

PLAT

filet de canette de barbarie grillée à la sarriette,
fruit rôti et légumes d'été, sauce figue

*Duckling filet with sarriette,
roasted fruit and summer vegetables, fig sauce*

 nous vous recommandons avec ce plat, notre sélection servie au verre
Médoc – Château Grand Lacaze - 2010 : au verre 12cl – 8^{50€}

OU

poisson petite pêche côtière, sauce vierge à la ciboulette,
charlotte à l'écrasé et fenouil

fresh sea fish, chive sauce, mashed potatoes and fennel

 nous vous recommandons avec ce plat, notre sélection servie au verre
Touraine – Henry Marionnet – Charmoise - 2014: au verre 12cl – 8^{00€}

DESSERT








pâtisserie maison au gré de la saison
homemade pastry according to the season

OU

fondant tout chocolat noir Valrhona,
crèmeux de mascarpone à la pistache

*Valrhona black chocolate fondant,
mascarpone and pistachio cream*



à la carte

	◆gaspacho de tomates de région au piment d'Espelette et sel de céleri <i>gaspacho with Espelette pepper and celery salt</i>	8 ⁰⁰ €	-
	◆entrée du jour à l'ardoise <i>starter of the day on the blackboard</i>	9 ⁰⁰ €	-
	◆thon mi-cuit tataki aux épices carvi et coriandre, bouquet végétal <i>tuna tataki with caraway and coriander</i>	15 ⁰⁰ €	-
	◆salade fraîcheur, romaine, crevettes roses, saumon mariné maison, mozzarella, oignons pickles, huile de noix <i>sea salada composed of prawns, homemade marinated salmon, mozzarella, onions pickles</i>	15 ⁰⁰ €	-
	◆terrines de campagne aux noisettes torréfiées, confit d'oignons au balsamique <i>delicatessen terrine with grilled hazelnut, confit onions</i>	10 ⁰⁰ € 1 tranche	14 ⁵⁰ € 2 tranches
	◆gratin d'aubergines Léonard, mozzarella, herbes du potager, ail et salade verte <i>eggplant gratin, mozzarella, garden herbs, garlic and green salada</i>	12 ⁰⁰ €	-
	◆terrines de foie gras de canard du sud-ouest au Côteau du Layon, poires & gingembre réunis <i>duck foie gras terrine cooked in Côteau du Layon wine, pear and ginger</i>	16 ⁰⁰ € 70g	22 ⁰⁰ € 120g
	◆poêlée de cuisses de grenouilles à la crème d'ail <i>pan-fried frog legs with garlic cream</i>	15 ⁰⁰ € 8 pièces	20 ⁰⁰ € 12 pièces
	◆fricassée de moules de bouchot crémees au vin de Cheverny, frites <i>mussel fricassee cooked in Cheverny wine, french fries</i>	14 ⁵⁰ €	-
	◆poisson petite pêche côtière, sauce vierge à la ciboulette, charlotte à l'écrasé et fenouil <i>fresh sea fish, chive sauce, mashed potatoes and fennel</i>	21 ⁰⁰ €	
	◆ravioles fiore à la tomate et mozzarella <i>fiore ravioles with tomatoes and mozzarella</i>	10 ⁰⁰ € 8 pièces	16 ⁵⁰ € 12 pièces
	◆plat du jour à l'ardoise <i>dish of the day, on the blackboard</i>	16 ⁵⁰ €	-
	◆tête de veau à l'ancienne sauce gribiche, légumes du terroir <i>veal head with gribiche sauce and vegetables</i>	17 ⁵⁰ €	-
	◆gratin d'antan aux champignons de Paris et noix concassées, huile d'olive extra vierge <i>old style gratin with mushrooms, crushed walnuts and olive oil</i>	15 ⁰⁰ €	-
	◆burger maison servi avec des frites : bœuf 180g race charolaise fromage fondant et coppa de Parme, compotée d'oignons, sauce béarnaise ou poivre <i>180gr. Charolaise beef, fondant cheese, coppa, onions, French fries, béarnaise or peper sauce</i>	14 ⁵⁰ €	-
	◆sélection du chef : entrecôte grillée Simmental (250g), pommes grenailles, sauce béarnaise ou poivre <i>simmental (250gr.) grilled steak, baked potatoes, béarnaise sauce or pepper</i>	26 ⁰⁰ €	
	◆filet de canette de barbarie grillée à la sarriette, fruit rôti et légumes d'été, sauce figue <i>duckling filet with sarriette, roasted fruit and summer vegetables, fig sauce</i>	21 ⁰⁰ €	-
	◆tartare de bœuf 180g race charolaise, frites et mesclun <i>charolaise beef tartare (raw meat) 180r. With condiments, French fries and mix salad</i>	14 ⁵⁰ €	-
	◆assiette charcutière : saucisson, jambon blanc et italien, terrine charcutière maison <i>assorted cold meats: sausage, italian and white ham, homemade delicatessen terrine</i>	8 ⁰⁰ € 1 pers.	14 ⁵⁰ € 2 pers.
	◆sélection de fromages AOP de France, salade, condiment ananas/miel <i>AOP french cheese selection, seasoned salad, pineapple/honney condment</i>	6 ⁰⁰ € 3 pièces	10 ⁰⁰ € 5 pièces

menu enfant jusque 10 ans - 12⁵⁰€

- ◆hamburger frais charolais ou steak haché frais, frites ou pâtes
hamburger sandwich or hamburger meat with French fries or pasta
- ◆glace 2 boules ou salade de fruits frais maison | *Ice cream (2 balls) or homemade fresh fruit salad*
- ◆sirop au choix : grenadine, fraise... | *A fruit sirup of your choice*

La carte des desserts

	◆ pâtisserie maison au gré de la saison <i>homemade pastry according to the season</i>	950€	-
	◆ dessert du jour à l'ardoise <i>dessert of the day, on the blackboard</i>	650€	-
	◆ poire de Vinci confite au vin, épices et eau de rose <i>pear confit with wine, spices and rose water</i>	550€	-
	◆ café ou thé gourmand confectionné par notre pâtissier <i>homemade gourmet coffee or tea</i>	900€	-
	◆ fondant tout chocolat noir Valrhona, crémeux de mascarpone à la pistache <i>Valrhona black chocolate fondant, mascarpone and pistachio cream</i>	900€	-
	◆ coupe glacée liégeoise chocolat ou café ou caramel <i>chocolate or coffee or caramel sundae with whipped cream and almonds</i>	1100€	-
	◆ coupe colonel : sorbet 2 boules citron vert, vodka <i>colonel cup : 2 balls of lime sorbet, vodka</i>	1100€	-
	◆ coupe de glace 3 boules : vanille, café, chocolat, rhum-raisin, caramel beurre salé <i>3 balls of ice cream the flavor of your choice: vanilla, coffee, chocolat, rum-raisin, caramel</i>	700€ 2 boules	900€ 3 boules
	◆ coupe sorbet 3 boules : citron vert, framboise, fruit passion, fraise <i>3 balls of sorbet the flavor of your choice: lime, raspberry, passion fruit, strawberry</i>	700€ 2 boules	900€ 3 boules

Le restaurant Les Trois Marchands vous propose une carte aux couleurs de saison et vous fait partager ses suggestions en fonction du marché. Tous les jours un menu différent vous est proposé avec la mise en valeur de produits frais et de qualité, dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Laissez-vous surprendre par une cuisine généreuse et authentique.



Le restaurant a obtenu le titre
Maître Restaurateur

Seule distinction officielle attribuée par l'Etat au secteur de la restauration par arrêté préfectoral, ce titre distingue les restaurants qui proposent une cuisine à base de produits bruts de qualité, élaborée sur place par des cuisiniers professionnels.

Le chef valorise les produits du terroir sur sa carte

Légumes et herbes bio de la Ferme de la Touche 41 Chitenay ■ Légumes et fruits de saison de la Ferme de la Preale à Cour-Cheverny ■ Fruits rouges produits autour de Cheverny ■ Canard de barbarie, poulet fermier, pintade label rouge, Ménard 41 Ouchamps ■ Fromage de chèvre du Petit Perche, La Bretonnerie 41270 Romilly ■ Miel de la Maison des Abeilles Cour-Cheverny ■ Fromage de vache de la Laiterie de Montoire sur le Loir 41 ■ Epices du monde de la Rochecorbon ■ Viandes d'origine française et UE pour le plat du jour, de Nz pour l'agneau



Du fait de nos approvisionnements en produits frais, certains d'entre eux peuvent venir à manquer momentanément à la carte.
prix nets -0719- service compris - nos glaces et sorbets sont artisanales et labélisées Maître Artisan de France