

Menu Santé-Beauté

(Déjeuner du lundi au samedi)

Entrée Détox ou Jus Détox - Plat Détox - ½ Eau Minérale	28€
Plat Détox - Dessert Détox ou Jus Détox - ½ Eau Minérale	28€
Formule Détox 3 plats - ½ Eau Minérale (Entrée ou Jus Détox - Plat - Dessert ou Jus Détox)	34€


Formule Déjeuner

(Au Déjeuner seulement du lundi au samedi)

Entrée du jour - Plat du jour ou Plat du jour – Dessert du jour <i>Incluant un verre de vin et café</i>	28€
ou	
Formule 3 plats (Entrée du jour - Plat du jour - Dessert du jour) <i>Incluant un verre de vin et café</i>	34€

Menu Enfant

Plat, dessert, boisson	18€
<i>Steak haché Aubrac / Fish and chips de cabillaud / Blanc de volaille / Garniture au choix (légumes, frites, purée ou pâtes)</i>	

 Recette pouvant être proposée Vegan sur demande
Liste des allergènes à disposition / Viandes d'origine UE
*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Entrées

6/12 huîtres pleine mer de Normandie n°2	14/28
Ardoise de charcuterie du Pays Basque	17
Melon vert et pétale de jambon Bisaro IGP Vinhais affiné 24 mois	11
*Gaspacho andalou de chez Bellota Bellota, croc chorizo	7 ✓
*Foie gras de canard mi-cuit, chutney melon/tomate verte	15
*Pâté de Chartres en croûte au canard	13
*Entrée du jour (du lundi au samedi)	7
*Cœur de saumon fumé, tzatziki et blinis tiède	16
*Entrée Détox: Vinaigrette de tomates anciennes au basilic, espuma au chèvre frais	9 ✓

Plats

*Black burger au canard aux accents ibériques	20
*Plat Détox: Fleur de courgette farcie aux légumes du soleil et œuf parfait à la truffe d'été	18
*Pavé de cabillaud aux girolles, légumes primeurs	24
*Plat du jour (du lundi au samedi)	16
*Côte de veau du Limousin façon Grand Monarque origine France (pour 2 personnes, cuisson 20 minutes)	55
*Tartare de bœuf race Aubrac au couteau « non préparé »	18
*Dorade rôtie à la fleur de sel, sauce vierge et grenailles persillées	21
*Filet de bœuf grillé (200 gr) origine UE sauce poivre ou roquefort	26
*Linguines aux moules de bouchots et tomate basilic, roquette et vieux parmesan	17
*Salade folle estivale à la volaille	18 ✓

Gourmandises

*Baba au rhum <i>à partager</i>	14
*Panna Cotta menthe/fruits rouges	7
*Entremet chocolat/noisette	8
*Dessert du jour	8
*Dessert Maison Monarque	8
*Dessert Détox : Compote pomme/abricot	5
*Coupe Pêche Melba	10
*Café gourmand	9
Assiette de 3 fromages	9
Fromage blanc de la Ferme de Viltain 40%	6
Glaces et Sorbets au choix (3 boules)	9

La Carte des Vins

	75cl	37.5cl
Vins Blancs		
Menetou Salon 2017 Domaine Minchin	31	18
Touraine Bel Air 2017 Delecheneau	31	
Bourgogne 2015 Domaine Devillard Le Renard	33	19
Chablis 2017 Domaine Garnier	41	24
Côtes du Rhône 2018 Mont-Redon	26	
Vins Rosés		
Côtes de Provence 2018 Cru Classé « L'Excellence » Ch. Saint Maur	45	
Menetou Salon 2018 Domaine Pellé	31	18
Vins Rouges		
Bourgueil 2016 « Secret de Famille » Lamé Delisle Boucard	27	16
Chinon 2011 « Les Picasses » Domaine Olga Raffault	49	
Côtes du Rhône 2018 Mont-Redon	26	15
Menetou Salon 2018 Domaine Minchin	31	18
Côtes de Nuit 2016 Domaine Chopin	56	
Médoc 2017 « Les Charmes » Dompierre	36	
<u>La Carte des vins du Georges à disposition sur demande</u>		
Eaux minérales		
100 cl	6	
50 cl	5	
Café	2.5	
Thé Dammann	3.8	
Infusions Dammann	3.8	



Apéritif

Cocktail La Cour <i>(Jus Aloe vera, sirop de fleur de sureau et de rose, bubble gum, champagne)</i>	12
Pink Lemon <i>(Limoncello, Cointreau, jus de Cranberry, champagne)</i>	12
Coupe de Champagne Jallerat Rosé	14
Coupe de Champagne Jallerat « Cuvée Blanche »	11
Américano	10.5
Cocktail SPA Attitude <i>(Jus de fraise, jus de framboise, Cranberry)</i>	8.5
Lolla Palooza <i>(Jus de fraise, abricot, fruits de la passion, jus de citron, sirop de pêche)</i>	8.5
Bière 1664 30cl/50cl	4.2/6.6
Jus d'orange	4

Carte des cocktails du Madrigal disponible sur demande

Prix nets en euro service compris