la Table des Fées

Déjeuner au jardin

Nous sélectionnons nos produits auprès d'agriculteurs et d'éleveurs voisins engagés afin de vous faire découvrir la richesse du terroir tourangeau.

We carefully select our ingredients from commited local farmers and breeders to showcase the richness of the Touraine terroir.

Ce menu met à l'honneur les saveurs locales, les herbes et fleurs du jardin, dans une cuisine de saison.

This menu highlights local flavours, garden herbs and edible flowers, celebrating seasonal cuisine.

Nos produits locaux :

- Les légumes de chez Terre de Promesse, maraîcher à Chezelles (13 km)
- Les asperges et les fraises de chez Sylvain Rocher à Lémeré (3 km)
- L'agneau et le cochon de lait de chez Natacha et Quentin Larivière à Luzé (16 km)
- Les volailles et les œufs de chez Jordan Gaillard à Braslou (16 km)
- Le safran de chez Valérie Raineau-Boucher à la Tour Saint Gelin (10 km)
- La truite du Vivier du Moulin à Langeais (25 km)
- Les fromages de chèvre de chez François Vazereau à La Roche Clermault (6 km)
- Le pain de chez Sylvain Rodureau à l'Île Bouchard (11km)
- Le saumon de chez Le Moulin du Couvent à Descartes (41 km)
- Le bœuf de Philippe et Nathalie Memeteau à Châtellerault (41km)

Sans gluten *Gluten free*

Végétalien *Vegan*

Végétarien *Vegetarian*

la Table Déjeuner au jardin des Fées

Votre déjeuner de 12h à 14h30 Your lunch from 12:00 to 14:30

LES ENTRÉES - *Starters*

Carpaccio de bœuf aux copeaux de chèvre Le Vazereau (1) — 14€
Bœuf, salade de roquette, fromage de chèvre sec en copeaux, jus de citron, huile d'olive, tomates cerises

Beef carpaccio with shavings of La Vazereau goat cheese- *Beef, rocket salad, shaved dry goat cheese, lemon juice, olive oil, cherry tomatoes*

Gaspacho aux légumes de Touraine et au basilic (1) — 12€

***Gazpacho** with Touraine vegetables and basil*

Pâté en croûte Richelieu (1;2; 4; 11) — 13€
Mélange de salade de saison, pâté en croûte Richelieu, cornichons et tomates cerises.

***Richelieu pâté en croute** - Mixed seasonal salad, Richelieu pâté en croûte, gherkins and cherry tomatoes.*

LES SALADES - *Salads*

Salade de Sainte Maure (1; 3) — 14€
Mélange de salade et fleurs de saison, toast rôti au Sainte-Maure de Touraine caramélisé au miel de pays, noisettes de Loudun torréfiées et pomme verte.

***Sainte-Maure Salad** - A mix of salad leaves and seasonal flowers, with toasted bread topped with Sainte-Maure de Touraine cheese caramelised with local* honey, roasted Loudun hazelnuts and green apple.

Salade "Château du Rivau" (4; 7; 11) — 15€
Salade,haricots verts, thon, oeuf, tomates, pommes de terre, olives, sauce balsamique

***"Rivau" salad**, - salad, green beans, tuna, egg, tomatoes, olives, potatoes, balsamic dressing.*

Salade du pêcheur (7) — 15€
Salade, saumon fumé, pommes de terre, aneth, câpres, tomates

***Fisherman salad**, - salad, smoked salmon, potatoes, dill, capers, tomatoes*

LES PLATS - *Main courses*

Papillote de la sirène (7;2) — 25€
Pavé de saumon cuit en papillote avec des légumes du moment, beurre aux fines herbes, et pomme de terre grenaille.

***Salmon en papillote** - Salmon steak from Moulin du Couvent, cooked en papillote with seasonal vegetables, herb and garden flower butter, and baby potatoes.*

Demi coquelet aux œufs d'or (2) — 19€
Demi coquelet rôti au four servi des pommes de terre grenaille, des jeunes carottes, échalote et ail en chemise rôti.

***Half a cockerel roasted with rosemary** - Served with baby potatoes, baby carrots, and roasted shallots and garlic in their skins.*

Tarte salée du Jour — 14€
Savory tart of the day

Les garnitures et décorations varieront en fonction de la récolte de notre jardin potager. Viandes d'origine France.
The garnishes and decorations will vary depending on what's in season from our vegetable garden. Meat sourced in France.
Allergènes : 1) Gluten - 2) Lactose - 3) Fruits à coques / *nuts* - 4) Œufs / *eggs* - 5) Crustacés / *crustaceans* -6) Mollusques / *molluscs* - 7) Poissons / *fishes* 8) Soja / *soy* - 9) Moutarde / *mustard* 10) Céleri / *celery* - 11) Vins, sulfites - 12) Arachides / *peanuts* - 13) Sésame - 14) Lupin - 15) Ail / *garlic*

Tous les prix affichés sont en "toutes taxes comprises", service compris.
All prices shown include all taxes and service charges.

la Table des Fées
Déjeuner au jardin

LES BOISSONS FRAÎCHES - *Cold drinks*

Bouteille de jus de fruit artisanal "Les Vergers de la Manse" (25cl) 7€
Pomme, Pomme pétillant, Pomme-cassis, Fraise, Poire, Orange
Apple juice, sparkling apple juice, blackcurrant-apple juice, strawberry juice, pear juice, orange juice

Jus de tomates GRANINI (25cl) 4.50€
Tomato Juice

Eau purifiée gazeuse (75cl) - 4€
Sparkling water

Soda (33cl) 4€
Coca, Coca Zéro, Perrier, Schweppes Agrumes, Oasis Tropical, Ice Tea pêche, Orangina

Bière artisanale BRASSERIE 37 6€
Blonde, IPA, Ambre **(33cl)**
Blonde, IPA, Amber (33cl)

NOS VINS - *Our wines*

	12 cl	75cl
« Effervescence » - VDF Blanc de Noir *Sparkling wine*	6€	28€
CHINON ROUGE** - Red Chinon **AOC		
« Le Rivau » - Cabernet France 2023 *Terroir Argilo - Siliceux (Frais et fruité)*	5,50€	32€
CHINON ROSÉ		
« La fée du Rivau » - Cabernet Franc 2023	5€	22€
CHINON BLANC		
« Artémis » - Château du Rivau - Chenin - 2023	5,50€	32€
« Petit Lieu dit » - Baudry Dutour - Sauvignon IGP 2024		22€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Tous les prix affichés sont en "toutes taxes comprises", service compris.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.
All prices shown include all taxes and service charges.

la Table des Fées
Déjeuner au jardin

LES BOISSONS CHAUDES - *Hot drinks*

Expresso - *espresso*	2,50€
Double expresso - *double espresso*	3,50€
Latte macchiato - *coffee with milk foam*	3,50€
Double café crème - *double coffee with milk*	4,50€
Cappuccino	3,50€
Décaféiné - *decaffeinated coffee*	2,50€
Chocolat chaud - *hot chocolate*	4,50€

NOS CHOIX DE THÉS ET TISANES - *Tea and infusion* 4€

Thé vert au Jardin - *Green tea "Garden"*
Thé vert Sencha chine, mûre, framboise, myrtille, pétales de pivoine.
Sencha green tea from China, blackberry, raspberry, blueberry, peony petals

Thé vert *Douceur de Rose* - *Green tea "Sweetness of roses"*
Thé vert Gunpowder Chine, pétales de roses arômes naturels de rose
China Gunpowder green tea, rose petals Natural rose flavours

Thé noir de Rose *Rose Black tea*
Thé noir Chine "Pu-Erh", pétales de roses, boutons de roses, arômes naturels de bergamote et de citron
"Pu-Erh" black tea from China, rose petals, rosebuds, natural aromas of bergamot and lemon

Thé noir *Chant de coquelicot* - *Poppy Black tea*
Thé noir Ynnan Chine, pétales de coquelicot, arômes naturels de coquelicot et de mûres
Yunnan China black tea, poppy teals, natural poppy and blackberry aroma

Tisane de la Belle au Bois Dormant - *"Sleeping Beauty" Herbal tea*
Camomille matricaire fleurs tilleul inflorescence, morceaux de figue
Chamomile matricaria flowers lime inflorescence, fig pieces

Tisane des Petits Sorciers - *"Little wizards" Herbal tea*
Morceaux de pomme, cynorrhodon, citronelle, menthe poivrée, arômes de fraise, de fleurs de souci, de verveine, de framboise, de fleurs de tilleuls et de fleurs de bleuet.
Apple pieces, rosehip, lemongrass, peppermint, and flavours of strawberry, marigold, verbena, raspberry, lime blossom and cornflower.

Les garnitures et décorations varieront en fonction de la récolte de notre jardin potager. Viandes d'origine France.
The garnishes and decorations will vary depending on what's in season from our vegetable garden. Meat sourced in France.
Allergènes : 1) Gluten - 2) Lactose - 3) Fruits à coques / *nuts* - 4) Œufs / *eggs* - 5) Crustacés / *crustaceans* -6) Mollusques / *molluscs* - 7) Poissons / *fishes* 8) Soja / *soy* - 9) Moutarde / *mustard* 10) Céleri / *celery* - 11) Vins, sulfites - 12) Arachides / *peanuts* - 13) Sésame - 14) Lupin - 15) Ail / *garlic*
Tous les prix affichés sont en "toutes taxes comprises", service compris.
All prices shown include all taxes and service charges.

la Table des Fées
Déjeuner au jardin

Menu enfant - Children's menu 12 €

Réservé aux mini gourmets de moins de 12 ans
Reserved for little gourmets under 12 years old

Tagliatelle sauce tomate avec ou sans jambon (1; 4)
Tagliatelle in tomato sauce with or without cooked ham

1 boule de glace (2)
1 Ice Creams Scoops

Verre de jus de pommes "Verger de la Manse" OU sirop
Apple juice OR sirop

Affinage & Gourmandises
Cheese & Sweets

Assiette de fromages (2) *Cheese plate*	9,50€
Desserts de la vitrine *Desserts of the day*	7€
Crêpe au sucre (1) *Sugar crêpe*	4€
Crêpe aux fraises de pays et crème chantilly (1;2) *Crêpe with local strawberries and whipped cream*	7€
Crêpe à la pâte à tartiner artisanale de Loudun (1;3) *Crêpe with homemade spread*	8€
Crêpe aux pommes caramélisées (1;2) *Crêpe with caramelised apples*	8€
Glaces ou Sorbets artisanaux (2) *Ice cream or Sorbet scoop*	3€ (la boule)

Les garnitures et décorations varieront en fonction de la récolte de notre jardin potager. Viandes d'origine France.
The garnishes and decorations will vary depending on what's in season from our vegetable garden. Meat sourced in France.
Allergènes : 1) Gluten - 2) Lactose - 3) Fruits à coques / *nuts* - 4) Œufs / *eggs* - 5) Crustacés / *crustaceans* -6) Mollusques / *molluscs* - 7) Poissons / *fishes* 8) Soja / *soy* - 9) Moutarde / *mustard* 10) Céleri / *celery* - 11) Vins, sulfites - 12) Arachides / *peanuts* - 13) Sésame - 14) Lupin - 15) Ail / *garlic*

Tous les prix affichés sont en "toutes taxes comprises", service compris.
All prices shown include all taxes and service charges.