

8<sup>ème</sup> édition du 18/09 au 1/10/17



Tous au  
Restaurant!

CONCEPT : 1 menu acheté = 1 menu offert \*

\* Réservation obligatoire  
sur tousaurestaurant.com



menu saveurs



FÊTE DE LA GASTRONOMIE  
22 23 24  
SEPTEMBRE 2017

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

40 €

☑ Au comptoir des saveurs inattendues, découvrez nos recettes gastronomiques aux alliances culinaires surprenantes style food-pairing ! Ces mets sont concoctés avec des produits frais & originaux. Menu Enfant (-12 ans) à 20 € : entrée + plat + dessert en portion réduite + boisson + cadeau.

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

45 €

## entrées

### BELLE AUX SOURCILS D'OR & TÊTE DE MOINE

Carpaccio de daurade marinée / menthe & aneth / mirepoix d'avocat aux fraises / trévisse & sésame noir / rosette de tête de moine

ou

### FONDANT DE TOURTEAU & CRÈME CORALLINE

Fondant aux poivrons rouges & basilic / émietté de crabe & petits pois mentholés / crémeux de homard / mesclun & tuile de parmesan

ou

### MAKIS DE FOIE GRAS & GRIOTTES AU THÉ NOIR

Foie gras de canard cuit / confit de griottes infusées au thé noir / toasts au pavot & sel guérandais / gelée au saké & curaçao bleu

## plats

### FILETS DE SOLETTE & ARÔMES DE PROVENCE

P'tits filets de sole poêlée / beurre provençal aux dix aromates / pommes de terre grillées à l'huile d'olive / écrasé de carottes & fenouil

ou

### PRINCE DES MERS & FÉVETTES AU POIVRE D'ÂNE

Filet(s) de turbot rôti / coulant de fèves à la sarriette / wok de courges & poivrons colorés / purée de pois chiches au citron & épices

ou

### CHÂTEAUBRIAND GRILLÉ & MAYONNAISE PAPRIKA

Filet de bœuf châteaubriand grillé / sauce froide au chorizo doux / pommes grenailles à la persillade / écrasé d'artichauts & haricots

ou

### BOUVELET MIGNON & PIMIENTO DE PIQUILLO

Filet mignon de veau saisi / jus acidulé aux poivrons rouges / naveaux étuvés au romarin / duxelle de champignons & cerisettes séchées

## desserts

### FROMAGES AFFINÉS RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

Plateau de fromages régionaux (en fonction des arrivages) : Feuille de Dreux / Chèvre de Nottonville / Olivet / Pithiviers ... / mesclun

et/ou

### AUTOUR DES FRUITS ROUGES : FRAISE, FRAMBOISE, GROSEILLE ...

Cerises à la cannelle / fraises aux deux chocolats / framboises fourrées passion / groseilles cristallisées / glace thé vert matcha

ou

### AUTOUR DES FRUITS NOIRS : MYRTILLE, CASSIS, MÛRE ...

Myrtilles en minestrone & sphère chocolat noir / mûres & mousse chocolat blanc truffé / cassis en meringue suisse / glace fève de tonka

ou

### AUTOUR DES FRUITS JAUNES : NECTARINE, ABRICOT, PÊCHE ...

Pêches & nectarines poêlées à l'aneth / tartare d'abricots & mirabelles au gin fizz / jus vanillé & safrané / glace poivre de sichouan



HÔTEL | RESTAURANT | BAR | RÉCEPTION | TRAITEUR | SÉMINAIRE  
Le Quai Fleuri | 15, rue Texier Gallas 28150 Voves | Tél : 02 37 99 15 15  
Mail : quaifleuri@wanadoo.fr | Site : www.quaifleuri.com

Sylvain VIRLOUVET & Grégory CATHELINEAU

