



CARTE ÉTÉ

DU 26 JUIN AU 22 SEPTEMBRE

MENU "CONSCIENCE"



UNIQUEMENT LE MIDI - VOIR ARDOISE
HORS JOURS FÉRIÉS

Notre menu "Conscience" propose une sélection variée de plats, renouvelé chaque semaine. Parfait pour ceux qui apprécient la découverte et souhaitent goûter des saveurs différentes à chaque visite.

Entrée / Plat OU Plat / Dessert 20

Entrée / Plat / Dessert 26



BIENVENUE



Bienvenue aux 3 Chemins, depuis 2016, nous avons à cœur de vous accueillir dans un lieu chaleureux où la gourmandise, le partage et le respect du produit sont essentiels.

Notre cuisine est entièrement faite maison à partir de produits frais, locaux et de saison. Chaque assiette est préparée sur place avec le même objectif : vous faire plaisir tout en mettant en valeur les richesses de notre territoire.

“ LES 3 CHEMINS : UNE CUISINE CRÉÉE AVEC LE CŒUR,
EN CONSCIENCE, POUR LE BIEN-ÊTRE DU CORPS ”

UNE CUISINE RESPONSABLE ET LOCAVORE

Nous croyons qu'une bonne cuisine commence par de bons produits.

C'est pourquoi nous privilégions les producteurs, artisans et éleveurs de notre région, sélectionnés pour la qualité de leur travail et le respect de leurs engagements.

*Cette philosophie nous a permis d'obtenir le titre de **Maître Restaurateur**, seule distinction officielle récompensant les établissements proposant une cuisine entièrement réalisée sur place à partir de produits bruts.*

POUR EN SAVOIR
PLUS SUR LE TITRE >



LE TERROIR

Au carrefour du Berry, de la Sologne et de la Touraine, nous avons la chance d'être entourés de producteurs passionnés avec lesquels nous travaillons tout au long de l'année.

Leurs produits inspirent notre cuisine et rythment nos cartes au fil des saisons.

*Stéphane Turbeaux (Bœuf)
Les Pains Natures (Boulangerie artisanale)
La Ferme de Gorgeat (Porcs fermiers biologiques)
La Ferme Fontaine (Fromage de brebis biologiques)
Fish Brenne (Poissons de Loire)
Camille Marty (Fruits rouges biologiques)
Marguer'Ice (Glaces fermières)
La Ferme dans le Panier (Œufs et légumes biologiques)
Gorri (Micro-pousses comestibles)*

ET BIEN D'AUTRES...

À LA CARTE



Découvrez une cuisine entièrement faite maison, élaborée à partir de produits frais, locaux et de saison. Chaque assiette est préparée sur place par notre équipe, dans le respect du savoir-faire artisanal et des producteurs qui nous entourent. Composez votre repas selon vos envies et laissez-vous guider à travers une carte sincère, gourmande et engagée.

LES ENTRÉES - Entrées en plat : 2 par personne

- **Tzatziki au fromage de brebis**, pain grillé aux herbes 10
- **Rillettes de poisson de Loire** 10
- **Pâté en croûte campagnard**, pickles maison 11
- **Tomates anciennes**, burrata crémeuse, focaccia maison 14
- **Foie gras de canard mi-cuit (60g)**, gelée de rhubarbe, brioche toastée 18

LES PLATS - 15 minutes d'attente si commande en direct

- **Salade Touraine** : mesclun, briques de Saint-Maure de Touraine, miel, tomates séchées, crudités, mélanges de graines. 20

Option jambon Serrano +3

- **Burger à l'effiloché de porc fermier** : Pain brioché maison, sauce barbecue maison, coleslaw, mesclun, pommes grenailles. 20
Version végétarienne : effiloché de pleurotes. Déclinable en sans gluten.
- **Pavé d'esturgeon de Sologne**, légumes rôtis de saison 23
- **Tartare de bœuf au couteau**, mesclun, pommes grenailles 24
- **Côte de bœuf Tomahawk affinée 3 semaines ≈ 1,1kg** 82
(pour 2 personnes). Béarnaise, 2 accompagnements au choix : pommes grenailles, mesclun, légumes rôtis, effiloché de pleurotes.

Supplément accompagnement +3

LES FROMAGES

- Fromages affinés sur place, servis à la coupe 11
- Mousse de chèvre frais aux herbes du jardin et miel local. 12

LES DESSERTS

- **Eton mess fraise-basilic**, meringue, chantilly légère 10
- **Namelaka au chocolat**, menthe du jardin, crumble cacao, glace menthe-chocolat 11
- **Brownie aux noix de pécan**, sorbet mûre du jardin, chantilly verveine 12
- **Dessert gourmand** : assortiment de nos douceurs, glace du moment et boisson chaude au choix 12

**Merci de nous faire part de vos intolérances
ou allergies dès la prise de commande.**

Prix Net TTC en euros - Service compris.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.

MENUS



Afin de vous faire découvrir notre cuisine, nous avons fait le choix de vous proposer différents menus, chacun conçu pour offrir une expérience unique et adaptée à vos envies.

MENU "DUO GOURMAND"

POUR DEUX PERSONNES - 112

MISES EN BOUCHE

Variables selon la saison

TOMAHAWK ≈ 1,1 kg

2 accompagnements au choix :
Pommes de terre rôties, légumes
de saison, mesclun,
polenta

BOUTEILLE DE VIN 75cl

Saint-Nicolas de Bourgueil
Vieilles Vignes ou cuvée
libre & locale au choix
(hors cuvées spéciales**)

FROMAGE OU DESSERT

1 Mousse de chèvre ou 1 dessert à partager au choix

MENU ENFANT

ENTRÉE / PLAT / DESSERT - 17

*Pour les moins de 12 ans, nous vous proposons des portions réduites afin de leur faire découvrir une diversité de saveurs.
Disponible "à la carte" également.*

LES ENTRÉES

Pâté en croûte
OU Tzatziki

LES PLATS

Petite salade Touraine
OU Burger à l'effiloché de porc

LES DESSERTS

Brownie et chantilly
OU 2 boules de glace + chantilly

***Merci de nous faire part de vos intolérances
ou allergies dès la prise de commande.***

*Prix Net TTC en euros - Service compris.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*

CORPS



*Une invitation à explorer des saveurs variées et équilibrées.
Pensé pour satisfaire et surprendre petits et grands,
ce menu est une belle introduction à notre cuisine.*

MENU 3 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Fromage ou Dessert

36

MENU 4 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Fromage / Dessert

42

Vins en accord (2 verres de 8 cl) **12**

Vins en accord (3 verres de 8 cl) **16**

LES ENTRÉES

Rillettes de poisson de Loire

OU Pâté en croûte

OU Tzatziki

LES PLATS

Salade Touraine

OU Burger à l'effiloché de porc

LE FROMAGE

Fromages affinés, servis à la coupe

LES DESSERTS

Eton mess fraise-basilic

OU Namelaka menthe-chocolat

RETROUVEZ LE DÉTAIL DE NOS PLATS SUR LA PAGE "À LA CARTE"

***Merci de nous faire part de vos intolérances
ou allergies dès la prise de commande.***

*Prix Net TTC en euros - Service compris.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*

CŒUR



*Une sélection de nos plats signatures,
pour un repas plus gourmand et raffiné.
Idéal pour se faire plaisir autour de beaux produits de saison.*

MENU 3 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Fromage ou Dessert

44

MENU 4 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Fromage / Dessert

50

Vins en accord (2 verres de 8 cl) **12**

Vins en accord (3 verres de 8 cl) **16**

LES ENTRÉES

Tomates anciennes et burrata

OU Foie gras de canard

LES PLATS

Esturgeon de Sologne

OU Tartare de bœuf

LE FROMAGE

Mousse de chèvre

LES DESSERTS

Brownie aux noix de pécan

OU Dessert gourmand

RETROUVEZ LE DÉTAIL DE NOS PLATS SUR LA PAGE "À LA CARTE"

***Merci de nous faire part de vos intolérances
ou allergies dès la prise de commande.***

*Prix Net TTC en euros - Service compris.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*