

# Hôtel de Biencourt.

## Corner d'épicerie fine

Des produits de Loire rigoureusement sélectionnés, à savourer autour d'un apéritif ou d'un repas léger

Dans notre salle bistrot ou au patio  
Ou à emporter comme pique-nique  
ou cadeaux

### Toasts et crackers

Mini toasts grillés	2.50 €
Crackers aux graines de sarrazin	2.50 €

### Rillettes de poisson de Loire

*Goûts de Loire*

Silure au Chinon et échalotes Bio	5.50 €
Mulet fumé au safran de Touraine Bio	5.50 €
Poisson blanc à la tomate séchée Bio	5.50 €
Alose fumée	5.50 €

### Terrines et accompagnements

*Saveurs de la vallée des Rois*

Terrine aux 5 baies	5.50 €
Terrine au foie gras et raisins	7.90 €
Terrine au sainte Maure et poires	6.00 €

*Saveurs gourmandes du Val de Loire*

Rillettes de Tours IGP	4.80 €
Terrine de pigeon de Racan	4.80 €

*L'atelier Bernard MAROT*

Oignons rouges confits au porto	2.50 €
Figues violettes et pain d'épices	2.50 €

### Tartinade de légumes

*L'atelier Bernard MAROT*

Caviar d'aubergines, citron et piment d'Espelette	3.50 €
Courgettes grillées, chèvre et miel	3.50 €
Houmous, poivron et ricotta	3.50 €
Cèpes et bolets au parmesan	3.50 €
Houmous, betterave et chèvre	3.50 €
Tapenade verte, anchois et Câpres	3.50 €
Artichaut à la truffe d'été	3.50 €
Tomates-cerises, miel et olives	3.50 €
Olivade aux graines bio	3.50 €

### Les douceurs

Duo caramel au beurre salé	3.50 €
Crème citron façon tartellette	2.50 €
Mignardise de chocolat	2.50 €
Compotée de poires tapées	5.90 €
Sachet de 125 g poires tapées	12.00 €
4 poires tapées	5.00 €
Sachet Biscuits assortis 50 g	2.10 €
Nougat de Tours	3.20 €

Prix nets en Euros - Taxes incluse  
Couverts mis à disposition

## Delicatessen corner

Rigorous selection of Loire products to enjoy over a drink, bottle of wine or a light meal

In our bistro-room or patio  
Or to take away as a picnic or gift idea

### Toasts & crackers

Mini grilled toasts
Buckwheat seed crackers

### Loire fish rillettes

*Goûts de Loire*

Catfish in Chinon wine & organic shallot
Smoked mullet & Touraine organic saffron
White fish & dried organic tomato
Smoked shad

### Terrines & chutney

*Saveurs de la vallée des Rois*

Five berries terrine
Terrine with foie gras & grapes
Terrine with goat cheese & pears

*Saveurs gourmande du val de Loire*

IGP Rillettes de tours
Pigeon from Racan terrine

*L'atelier Bernard MAROT*

Candied red onions & port
Gingerbread purple fig

### Vegetable spread

*L'atelier Bernard MAROT*

Eggplant caviar with lemon, Espelette pepper
Grilled zucchini, honey & goat cheese
Hummus, sweet pepper & ricotta
Ceps & boletus with parmesan
Hummus, beetroot & goat cheese
Green anchovy tapenade & capers
Artichoke with summer truffle
Cherry tomatoes, honey & olive
Olivade with organic seeds

### Sweets

Salted butter caramel duo
Lemon cream tartlet style
Chocolate mignardise
Stewed of dried & beated pears
Bag of 125 g of dried & beated pears
4 dried & beated pears
Little bag of assorted cookies 50 g
Nougat de Tours

Net prices in Euros - Taxes included  
Dishes & cutlery provided