



AUBERGE DU BON LABOUREUR  
HOTEL & RESTAURANT

\*\*\*\*\*

### Les Petits Pots à Grignoter toute la journée

Servi avec pain frais ou toasté, beurre et cornichons

#### Petits pots de la maison Clément

##### Terrine de canard

aux noisettes 90 g	9.50 €
au piment d'Espelette 90 gr	9.50 €
à l'orange 90 g	9.50 €
forestière 90 g	9.50 €
aux figues 90 g	9.50 €
Rillettes pur canard 90 g	9 €
Rillettes de Tours IGP pur porc 90 g	9 €
Mini rillons de Tours 100 g	13 €
Foie gras de canard 90g	17 €

#### Petits pots « Bourriche aux appétits »

Rillettes de 100g :	10 €
Sandre au Sésame	
Anguille fumée	
Poisson de Loire Agrumes & Gingembre	

#### Petits pots « Arthur & Lola »

100g	10 €
Fromage de Chèvre aux herbes	
Mousse Brocoli au fromage de chèvre	
Mousse de Carotte au Beaufort	
90g	9 €
Délices d'artichauts	
Délices de tomates séchées au basilic	
Délice de chèvre aux tomates séchées	

#### Jacqueline & Geneviève Conserverie de Touraine

Tartinade de 120g :	10 €
Lentilles, noix & oignon	
Pois chiches au cumin	
Potimarron & Graines de courges	

#### Pétrossian 100g

Tarama	10 €
--------	------

#### Petits pots sucrés Beillevaire

Crème brûlée 125g	7 €
Riz au lait 125g	5 €
Crème Caramel 100g	5 €
Mousse chocolat 70g	5 €

#### Les Babas de Saint Malo :

Mini Baba au Rhum & à la vanille	10 €
----------------------------------	------

#### Bâtonnets Glacés- Emkipop

Relaxante : Chocolat noir 70% Valrhona & Fève de Tonka

Toxicoco : Coco sous toutes ses formes (sans lactose)

Detox : Sorbet citron, curcuma & gingembre

Tarte citron: Crème glacée citron, lemon curd & sablé maison

Breton sous les tropiques : crème glacée à la vanille, cœur coulant caramel beurre salé

Vahinée : Crème glacée à la vanille

### Manger de 12h à 14h et de 19h à 22h

#### Produits d'exception :

Caviar de Sologne « Baerii » maison Hennequart	
30 gr	69 €
50 gr	112 €
Caviar « Ossetra Royal » maison Pétrossian :	
30g	95 €
50g	140 €

Assiette de charcuterie de Touraine	14 €
Assiette de saumon fumé	20 €
6 Huîtres n°3	18 €
Salade de légumes croquants,	16 €
(sauce gingembre soja, huile de sésame & d'olive)	

Velouté de légumes	10 €
Velouté de poisson de Loire	13 €
Douzaine de petit gris en coquille	16 €
(Sologne escargot)	

Assiette de pâtes	14 €
(pistou, légumes & parmesan)	
Faux filet de bœuf	25 €
(gratin de légumes & salade)	
Poisson du marché & pomme purée	20 €

Assortiment de fromages 3 pièces	11 €
5 pièces	16 €

Salade de Fruits frais	8 €
Tarte du jour	8 €
Dessert de Philippe à la carte	16 €

Prix nets. TVA 10% incluses



AUBERGE DU BON LABOUREUR  
HOTEL & RESTAURANT

\*\*\*\*\*

### Les Petits Pots à Grignoter toute la journée

Servi avec pain frais ou toasté, beurre et cornichons

#### Petits pots de la maison Clément

##### Terrine de canard

aux noisettes 90 g	9.50 €
au piment d'Espelette 90 gr	9.50 €
à l'orange 90 g	9.50 €
forestière 90 g	9.50 €
aux figues 90 g	9.50 €
Rillettes pur canard 90 g	9 €
Rillettes de Tours IGP pur porc 90 g	9 €
Mini rillons de Tours 100 g	13 €
Foie gras de canard 90g	17 €

#### Petits pots « Bourriche aux appétits »

Rillettes de 100g :	10 €
Sandre au Sésame	
Anguille fumée	
Poisson de Loire Agrumes & Gingembre	

#### Petits pots « Arthur & Lola »

100g	10 €
Fromage de Chèvre aux herbes	
Mousse Brocoli au fromage de chèvre	
Mousse de Carotte au Beaufort	
90g	9 €
Délices d'artichauts	
Délices de tomates séchées au basilic	
Délice de chèvre aux tomates séchées	

#### Jacqueline & Geneviève Conserverie de Touraine

Tartinade de 120g :	10 €
Lentilles, noix & oignon	
Pois chiches au cumin	
Potimarron & Graines de courges	

#### Pétrossian 100g

Tarama	10 €
--------	------

#### Petits pots sucrés Beillevaire

Crème brûlée 125g	7 €
Riz au lait 125g	5 €
Crème Caramel 100g	5 €
Mousse chocolat 70g	5 €

#### Les Babas de Saint Malo :

Mini Baba au Rhum & à la vanille	10 €
----------------------------------	------

#### Bâtonnets Glacés- Emkipop

Relaxante : Chocolat noir 70% Valrhona & Fève de Tonka

Toxicoco : Coco sous toutes ses formes (sans lactose)

Detox : Sorbet citron, curcuma & gingembre

Tarte citron: Crème glacée citron, lemon curd & sablé maison

Breton sous les tropiques : crème glacée à la vanille, cœur coulant caramel beurre salé

Vahinée : Crème glacée à la vanille

### Manger de 12h à 14h et de 19h à 22h

#### Produits d'exception :

Caviar de Sologne « Baerii » maison Hennequart	
30 gr	69 €
50 gr	112 €
Caviar « Ossetra Royal » maison Pétrossian :	
30g	95 €
50g	140 €

Assiette de charcuterie de Touraine	14 €
Assiette de saumon fumé	20 €
6 Huîtres n°3	18 €
Salade de légumes croquants,	16 €
(sauce gingembre soja, huile de sésame & d'olive)	

Velouté de légumes	10 €
Velouté de poisson de Loire	13 €
Douzaine de petit gris en coquille	16 €
(Sologne escargot)	

Assiette de pâtes	14 €
(pistou, légumes & parmesan)	
Faux filet de bœuf	25 €
(gratin de légumes & salade)	
Poisson du marché & pomme purée	20 €

Assortiment de fromages 3 pièces	11 €
5 pièces	16 €

Salade de Fruits frais	8 €
Tarte du jour	8 €
Dessert de Philippe à la carte	16 €

Prix nets. TVA 10% incluses



AUBERGE DU BON LABOUREUR  
HOTEL & RESTAURANT

\*\*\*\*\*

### Les Petits Pots à Grignoter toute la journée

Servi avec pain frais ou toasté, beurre et cornichons

#### Petits pots de la maison Clément

##### Terrine de canard

aux noisettes 90 g	9.50 €
au piment d'Espelette 90 gr	9.50 €
à l'orange 90 g	9.50 €
forestière 90 g	9.50 €
aux figues 90 g	9.50 €
Rillettes pur canard 90 g	9 €
Rillettes de Tours IGP pur porc 90 g	9 €
Mini rillons de Tours 100 g	13 €
Foie gras de canard 90g	17 €

#### Petits pots « Bourriche aux appétits »

Rillettes de 100g :	10 €
Sandre au Sésame	
Anguille fumée	
Poisson de Loire Agrumes & Gingembre	

#### Petits pots « Arthur & Lola »

100g	10 €
Fromage de Chèvre aux herbes	
Mousse Brocoli au fromage de chèvre	
Mousse de Carotte au Beaufort	
90g	9 €
Délices d'artichauts	
Délices de tomates séchées au basilic	
Délice de chèvre aux tomates séchées	

#### Jacqueline & Geneviève Conserverie de Touraine

Tartinade de 120g :	10 €
Lentilles, noix & oignon	
Pois chiches au cumin	
Potimarron & Graines de courges	

#### Pétrossian 100g

Tarama	10 €
--------	------

#### Petits pots sucrés Beillevaire

Crème brûlée 125g	7 €
Riz au lait 125g	5 €
Crème Caramel 100g	5 €
Mousse chocolat 70g	5 €

#### Les Babas de Saint Malo :

Mini Baba au Rhum & à la vanille	10 €
----------------------------------	------

#### Bâtonnets Glacés- Emkipop

Relaxante : Chocolat noir 70% Valrhona & Fève de Tonka

Toxicoco : Coco sous toutes ses formes (sans lactose)

Detox : Sorbet citron, curcuma & gingembre

Tarte citron: Crème glacée citron, lemon curd & sablé maison

Breton sous les tropiques : crème glacée à la vanille, cœur coulant caramel beurre salé

Vahinée : Crème glacée à la vanille

### Manger de 12h à 14h et de 19h à 22h

#### Produits d'exception :

Caviar de Sologne « Baerii » maison Hennequart	
30 gr	69 €
50 gr	112 €
Caviar « Ossetra Royal » maison Pétrossian :	
30g	95 €
50g	140 €

Assiette de charcuterie de Touraine	14 €
Assiette de saumon fumé	20 €
6 Huîtres n°3	18 €
Salade de légumes croquants,	16 €
(sauce gingembre soja, huile de sésame & d'olive)	

Velouté de légumes	10 €
Velouté de poisson de Loire	13 €
Douzaine de petit gris en coquille	16 €
(Sologne escargot)	

Assiette de pâtes	14 €
(pistou, légumes & parmesan)	
Faux filet de bœuf	25 €
(gratin de légumes & salade)	
Poisson du marché & pomme purée	20 €

Assortiment de fromages 3 pièces	11 €
5 pièces	16 €

Salade de Fruits frais	8 €
Tarte du jour	8 €
Dessert de Philippe à la carte	16 €

Prix nets. TVA 10% incluses



AUBERGE DU BON LABOUREUR  
HOTEL & RESTAURANT

\*\*\*\*\*

### Les Petits Pots à Grignoter toute la journée

Servi avec pain frais ou toasté, beurre et cornichons

#### Petits pots de la maison Clément

##### Terrine de canard

aux noisettes 90 g	9.50 €
au piment d'Espelette 90 gr	9.50 €
à l'orange 90 g	9.50 €
forestière 90 g	9.50 €
aux figues 90 g	9.50 €
Rillettes pur canard 90 g	9 €
Rillettes de Tours IGP pur porc 90 g	9 €
Mini rillons de Tours 100 g	13 €
Foie gras de canard 90g	17 €

#### Petits pots « Bourriche aux appétits »

Rillettes de 100g :	10 €
Sandre au Sésame	
Anguille fumée	
Poisson de Loire Agrumes & Gingembre	

#### Petits pots « Arthur & Lola »

100g	10 €
Fromage de Chèvre aux herbes	
Mousse Brocoli au fromage de chèvre	
Mousse de Carotte au Beaufort	
90g	9 €
Délices d'artichauts	
Délices de tomates séchées au basilic	
Délice de chèvre aux tomates séchées	

#### Jacqueline & Geneviève Conserverie de Touraine

Tartinade de 120g :	10 €
Lentilles, noix & oignon	
Pois chiches au cumin	
Potimarron & Graines de courges	

#### Pétrossian 100g

Tarama	10 €
--------	------

#### Petits pots sucrés Beillevaire

Crème brûlée 125g	7 €
Riz au lait 125g	5 €
Crème Caramel 100g	5 €
Mousse chocolat 70g	5 €

#### Les Babas de Saint Malo :

Mini Baba au Rhum & à la vanille	10 €
----------------------------------	------

#### Bâtonnets Glacés- Emkipop

Relaxante : Chocolat noir 70% Valrhona & Fève de Tonka

Toxicoco : Coco sous toutes ses formes (sans lactose)

Detox : Sorbet citron, curcuma & gingembre

Tarte citron: Crème glacée citron, lemon curd & sablé maison

Breton sous les tropiques : crème glacée à la vanille, cœur coulant caramel beurre salé

Vahinée : Crème glacée à la vanille

### Manger de 12h à 14h et de 19h à 22h

#### Produits d'exception :

Caviar de Sologne « Baerii » maison Hennequart	
30 gr	69 €
50 gr	112 €
Caviar « Ossetra Royal » maison Pétrossian :	
30g	95 €
50g	140 €

Assiette de charcuterie de Touraine	14 €
Assiette de saumon fumé	20 €
6 Huîtres n°3	18 €
Salade de légumes croquants,	16 €
(sauce gingembre soja, huile de sésame & d'olive)	

Velouté de légumes	10 €
Velouté de poisson de Loire	13 €
Douzaine de petit gris en coquille	16 €
(Sologne escargot)	

Assiette de pâtes	14 €
(pistou, légumes & parmesan)	
Faux filet de bœuf	25 €
(gratin de légumes & salade)	
Poisson du marché & pomme purée	20 €

Assortiment de fromages 3 pièces	11 €
5 pièces	16 €

Salade de Fruits frais	8 €
Tarte du jour	8 €
Dessert de Philippe à la carte	16 €

Prix nets. TVA 10% incluses



AUBERGE DU BON LABOUREUR  
HOTEL & RESTAURANT

\*\*\*\*\*

### Les Petits Pots à Grignoter toute la journée

Servi avec pain frais ou toasté, beurre et cornichons

#### Petits pots de la maison Clément

##### Terrine de canard

aux noisettes 90 g	9.50 €
au piment d'Espelette 90 gr	9.50 €
à l'orange 90 g	9.50 €
forestière 90 g	9.50 €
aux figues 90 g	9.50 €
Rillettes pur canard 90 g	9 €
Rillettes de Tours IGP pur porc 90 g	9 €
Mini rillons de Tours 100 g	13 €
Foie gras de canard 90g	17 €

#### Petits pots « Bourriche aux appétits »

Rillettes de 100g :	10 €
Sandre au Sésame	
Anguille fumée	
Poisson de Loire Agrumes & Gingembre	

#### Petits pots « Arthur & Lola »

100g	10 €
Fromage de Chèvre aux herbes	
Mousse Brocoli au fromage de chèvre	
Mousse de Carotte au Beaufort	
90g	9 €
Délices d'artichauts	
Délices de tomates séchées au basilic	
Délice de chèvre aux tomates séchées	

#### Jacqueline & Geneviève Conserverie de Touraine

Tartinade de 120g :	10 €
Lentilles, noix & oignon	
Pois chiches au cumin	
Potimarron & Graines de courges	

#### Pétrossian 100g

Tarama	10 €
--------	------

#### Petits pots sucrés Beillevaire

Crème brûlée 125g	7 €
Riz au lait 125g	5 €
Crème Caramel 100g	5 €
Mousse chocolat 70g	5 €

#### Les Babas de Saint Malo :

Mini Baba au Rhum & à la vanille	10 €
----------------------------------	------

#### Bâtonnets Glacés- Emkipop

Relaxante : Chocolat noir 70% Valrhona & Fève de Tonka

Toxicoco : Coco sous toutes ses formes (sans lactose)

Detox : Sorbet citron, curcuma & gingembre

Tarte citron: Crème glacée citron, lemon curd & sablé maison

Breton sous les tropiques : crème glacée à la vanille, cœur coulant caramel beurre salé

Vahinée : Crème glacée à la vanille

### Manger de 12h à 14h et de 19h à 22h

#### Produits d'exception :

Caviar de Sologne « Baerii » maison Hennequart	
30 gr	69 €
50 gr	112 €
Caviar « Ossetra Royal » maison Pétrossian :	
30g	95 €
50g	140 €

Assiette de charcuterie de Touraine	14 €
Assiette de saumon fumé	20 €
6 Huîtres n°3	18 €
Salade de légumes croquants,	16 €
(sauce gingembre soja, huile de sésame & d'olive)	

Velouté de légumes	10 €
Velouté de poisson de Loire	13 €
Douzaine de petit gris en coquille	16 €
(Sologne escargot)	

Assiette de pâtes	14 €
(pistou, légumes & parmesan)	
Faux filet de bœuf	25 €
(gratin de légumes & salade)	
Poisson du marché & pomme purée	20 €

Assortiment de fromages 3 pièces	11 €
5 pièces	16 €

Salade de Fruits frais	8 €
Tarte du jour	8 €
Dessert de Philippe à la carte	16 €

Prix nets. TVA 10% incluses



AUBERGE DU BON LABOUREUR  
HOTEL & RESTAURANT

\*\*\*\*\*

### Les Petits Pots à Grignoter toute la journée

Servi avec pain frais ou toasté, beurre et cornichons

#### Petits pots de la maison Clément

##### Terrine de canard

aux noisettes 90 g	9.50 €
au piment d'Espelette 90 gr	9.50 €
à l'orange 90 g	9.50 €
forestière 90 g	9.50 €
aux figues 90 g	9.50 €
Rillettes pur canard 90 g	9 €
Rillettes de Tours IGP pur porc 90 g	9 €
Mini rillons de Tours 100 g	13 €
Foie gras de canard 90g	17 €

#### Petits pots « Bourriche aux appétits »

Rillettes de 100g :	10 €
Sandre au Sésame	
Anguille fumée	
Poisson de Loire Agrumes & Gingembre	

#### Petits pots « Arthur & Lola »

100g	10 €
Fromage de Chèvre aux herbes	
Mousse Brocoli au fromage de chèvre	
Mousse de Carotte au Beaufort	
90g	9 €
Délices d'artichauts	
Délices de tomates séchées au basilic	
Délice de chèvre aux tomates séchées	

#### Jacqueline & Geneviève Conserverie de Touraine

Tartinade de 120g :	10 €
Lentilles, noix & oignon	
Pois chiches au cumin	
Potimarron & Graines de courges	

#### Pétrossian 100g

Tarama	10 €
--------	------

#### Petits pots sucrés Beillevaire

Crème brûlée 125g	7 €
Riz au lait 125g	5 €
Crème Caramel 100g	5 €
Mousse chocolat 70g	5 €

#### Les Babas de Saint Malo :

Mini Baba au Rhum & à la vanille	10 €
----------------------------------	------

#### Bâtonnets Glacés- Emkipop

Relaxante : Chocolat noir 70% Valrhona & Fève de Tonka

Toxicoco : Coco sous toutes ses formes (sans lactose)

Detox : Sorbet citron, curcuma & gingembre

Tarte citron: Crème glacée citron, lemon curd & sablé maison

Breton sous les tropiques : crème glacée à la vanille, cœur coulant caramel beurre salé

Vahinée : Crème glacée à la vanille

### Manger de 12h à 14h et de 19h à 22h

#### Produits d'exception :

Caviar de Sologne « Baerii » maison Hennequart	
30 gr	69 €
50 gr	112 €
Caviar « Ossetra Royal » maison Pétrossian :	
30g	95 €
50g	140 €

Assiette de charcuterie de Touraine	14 €
Assiette de saumon fumé	20 €
6 Huîtres n°3	18 €
Salade de légumes croquants,	16 €
(sauce gingembre soja, huile de sésame & d'olive)	

Velouté de légumes	10 €
Velouté de poisson de Loire	13 €
Douzaine de petit gris en coquille	16 €
(Sologne escargot)	

Assiette de pâtes	14 €
(pistou, légumes & parmesan)	
Faux filet de bœuf	25 €
(gratin de légumes & salade)	
Poisson du marché & pomme purée	20 €

Assortiment de fromages 3 pièces	11 €
5 pièces	16 €

Salade de Fruits frais	8 €
Tarte du jour	8 €
Dessert de Philippe à la carte	16 €

Prix nets. TVA 10% incluses



AUBERGE DU BON LABOUREUR  
HOTEL & RESTAURANT

\*\*\*\*\*

### Les Petits Pots à Grignoter toute la journée

Servi avec pain frais ou toasté, beurre et cornichons

#### Petits pots de la maison Clément

##### Terrine de canard

aux noisettes 90 g	9.50 €
au piment d'Espelette 90 gr	9.50 €
à l'orange 90 g	9.50 €
forestière 90 g	9.50 €
aux figues 90 g	9.50 €
Rillettes pur canard 90 g	9 €
Rillettes de Tours IGP pur porc 90 g	9 €
Mini rillons de Tours 100 g	13 €
Foie gras de canard 90g	17 €

#### Petits pots « Bourriche aux appétits »

Rillettes de 100g :	10 €
Sandre au Sésame	
Anguille fumée	
Poisson de Loire Agrumes & Gingembre	

#### Petits pots « Arthur & Lola »

100g	10 €
Fromage de Chèvre aux herbes	
Mousse Brocoli au fromage de chèvre	
Mousse de Carotte au Beaufort	
90g	9 €
Délices d'artichauts	
Délices de tomates séchées au basilic	
Délice de chèvre aux tomates séchées	

#### Jacqueline & Geneviève Conserverie de Touraine

Tartinade de 120g :	10 €
Lentilles, noix & oignon	
Pois chiches au cumin	
Potimarron & Graines de courges	

#### Pétrossian 100g

Tarama	10 €
--------	------

#### Petits pots sucrés Beillevaire

Crème brûlée 125g	7 €
Riz au lait 125g	5 €
Crème Caramel 100g	5 €
Mousse chocolat 70g	5 €

#### Les Babas de Saint Malo :

Mini Baba au Rhum & à la vanille	10 €
----------------------------------	------

#### Bâtonnets Glacés- Emkipop

Relaxante : Chocolat noir 70% Valrhona & Fève de Tonka

Toxicoco : Coco sous toutes ses formes (sans lactose)

Detox : Sorbet citron, curcuma & gingembre

Tarte citron: Crème glacée citron, lemon curd & sablé maison

Breton sous les tropiques : crème glacée à la vanille, cœur coulant caramel beurre salé

Vahinée : Crème glacée à la vanille

### Manger de 12h à 14h et de 19h à 22h

#### Produits d'exception :

Caviar de Sologne « Baerii » maison Hennequart	
30 gr	69 €
50 gr	112 €
Caviar « Ossetra Royal » maison Pétrossian :	
30g	95 €
50g	140 €

Assiette de charcuterie de Touraine	14 €
Assiette de saumon fumé	20 €
6 Huîtres n°3	18 €
Salade de légumes croquants,	16 €
(sauce gingembre soja, huile de sésame & d'olive)	

Velouté de légumes	10 €
Velouté de poisson de Loire	13 €
Douzaine de petit gris en coquille	16 €
(Sologne escargot)	

Assiette de pâtes	14 €
(pistou, légumes & parmesan)	
Faux filet de bœuf	25 €
(gratin de légumes & salade)	
Poisson du marché & pomme purée	20 €

Assortiment de fromages 3 pièces	11 €
5 pièces	16 €

Salade de Fruits frais	8 €
Tarte du jour	8 €
Dessert de Philippe à la carte	16 €

Prix nets. TVA 10% incluses



AUBERGE DU BON LABOUREUR  
HOTEL & RESTAURANT

\*\*\*\*

### Les Petits Pots à Grignoter toute la journée

Servi avec pain frais ou toasté, beurre et cornichons

#### Petits pots de la maison Clément

##### Terrine de canard

aux noisettes 90 g	9.50 €
au piment d'Espelette 90 gr	9.50 €
à l'orange 90 g	9.50 €
forestière 90 g	9.50 €
aux figues 90 g	9.50 €
Rillettes pur canard 90 g	9 €
Rillettes de Tours IGP pur porc 90 g	9 €
Mini rillons de Tours 100 g	13 €
Foie gras de canard 90g	17 €

#### Petits pots « Bourriche aux appétits »

Rillettes de 100g :	10 €
Sandre au Sésame	
Anguille fumée	
Poisson de Loire Agrumes & Gingembre	

#### Petits pots « Arthur & Lola »

100g	10 €
Fromage de Chèvre aux herbes	
Mousse Brocoli au fromage de chèvre	
Mousse de Carotte au Beaufort	
90g	9 €
Délices d'artichauts	
Délices de tomates séchées au basilic	
Délice de chèvre aux tomates séchées	

#### Jacqueline & Geneviève Conserverie de Touraine

Tartinade de 120g :	10 €
Lentilles, noix & oignon	
Pois chiches au cumin	
Potimarron & Graines de courges	

#### Pétrossian 100g

Tarama	10 €
--------	------

#### Petits pots sucrés Beillevaire

Crème brûlée 125g	7 €
Riz au lait 125g	5 €
Crème Caramel 100g	5 €
Mousse chocolat 70g	5 €

#### Les Babas de Saint Malo :

Mini Baba au Rhum & à la vanille	10 €
----------------------------------	------

#### Bâtonnets Glacés- Emkipop

Relaxante : Chocolat noir 70% Valrhona & Fève de Tonka

Toxicoco : Coco sous toutes ses formes (sans lactose)

Detox : Sorbet citron, curcuma & gingembre

Tarte citron: Crème glacée citron, lemon curd & sablé maison

Breton sous les tropiques : crème glacée à la vanille, cœur coulant caramel beurre salé

Vahinée : Crème glacée à la vanille

### Manger de 12h à 14h et de 19h à 22h

#### Produits d'exception :

Caviar de Sologne « Baerii » maison Hennequart	
30 gr	69 €
50 gr	112 €
Caviar « Ossetra Royal » maison Pétrossian :	
30g	95 €
50g	140 €

Assiette de charcuterie de Touraine	14 €
Assiette de saumon fumé	20 €
6 Huîtres n°3	18 €
Salade de légumes croquants,	16 €
(sauce gingembre soja, huile de sésame & d'olive)	

Velouté de légumes	10 €
Velouté de poisson de Loire	13 €
Douzaine de petit gris en coquille	16 €
(Sologne escargot)	

Assiette de pâtes	14 €
(pistou, légumes & parmesan)	
Faux filet de bœuf	25 €
(gratin de légumes & salade)	
Poisson du marché & pomme purée	20 €

Assortiment de fromages 3 pièces	11 €
5 pièces	16 €

Salade de Fruits frais	8 €
Tarte du jour	8 €
Dessert de Philippe à la carte	16 €

Prix nets. TVA 10% incluses





AUBERGE DU BON LABOUREUR  
HOTEL & RESTAURANT

\*\*\*\*\*

### Les Petits Pots à Grignoter toute la journée

Servi avec pain frais ou toasté, beurre et cornichons

#### Petits pots de la maison Clément

##### Terrine de canard

aux noisettes 90 g	9.50 €
au piment d'Espelette 90 gr	9.50 €
à l'orange 90 g	9.50 €
forestière 90 g	9.50 €
aux figues 90 g	9.50 €
Rillettes pur canard 90 g	9 €
Rillettes de Tours IGP pur porc 90 g	9 €
Mini rillons de Tours 100 g	13 €
Foie gras de canard 90g	17 €

#### Petits pots « Bourriche aux appétits »

Rillettes de 100g :	10 €
Sandre au Sésame	
Anguille fumée	
Poisson de Loire Agrumes & Gingembre	

#### Petits pots « Arthur & Lola »

100g	10 €
Fromage de Chèvre aux herbes	
Mousse Brocoli au fromage de chèvre	
Mousse de Carotte au Beaufort	
90g	9 €
Délices d'artichauts	
Délices de tomates séchées au basilic	
Délice de chèvre aux tomates séchées	

#### Jacqueline & Geneviève Conserverie de Touraine

Tartinade de 120g :	10 €
Lentilles, noix & oignon	
Pois chiches au cumin	
Potimarron & Graines de courges	

#### Pétrossian 100g

Tarama	10 €
--------	------

#### Petits pots sucrés Beillevaire

Crème brûlée 125g	7 €
Riz au lait 125g	5 €
Crème Caramel 100g	5 €
Mousse chocolat 70g	5 €

#### Les Babas de Saint Malo :

Mini Baba au Rhum & à la vanille	10 €
----------------------------------	------

#### Bâtonnets Glacés- Emkipop

Relaxante : Chocolat noir 70% Valrhona & Fève de Tonka

Toxicoco : Coco sous toutes ses formes (sans lactose)

Detox : Sorbet citron, curcuma & gingembre

Tarte citron: Crème glacée citron, lemon curd & sablé maison

Breton sous les tropiques : crème glacée à la vanille, cœur coulant caramel beurre salé

Vahinée : Crème glacée à la vanille

### Manger de 12h à 14h et de 19h à 22h

#### Produits d'exception :

Caviar de Sologne « Baerii » maison Hennequart	
30 gr	69 €
50 gr	112 €
Caviar « Ossetra Royal » maison Pétrossian :	
30g	95 €
50g	140 €

Assiette de charcuterie de Touraine	14 €
Assiette de saumon fumé	20 €
6 Huîtres n°3	18 €
Salade de légumes croquants,	16 €
(sauce gingembre soja, huile de sésame & d'olive)	

Velouté de légumes	10 €
Velouté de poisson de Loire	13 €
Douzaine de petit gris en coquille	16 €
(Sologne escargot)	

Assiette de pâtes	14 €
(pistou, légumes & parmesan)	
Faux filet de bœuf	25 €
(gratin de légumes & salade)	
Poisson du marché & pomme purée	20 €

Assortiment de fromages 3 pièces	11 €
5 pièces	16 €

Salade de Fruits frais	8 €
Tarte du jour	8 €
Dessert de Philippe à la carte	16 €

Prix nets. TVA 10% incluses



AUBERGE DU BON LABOUREUR  
HOTEL & RESTAURANT

\*\*\*\*\*

### Les Petits Pots à Grignoter toute la journée

Servi avec pain frais ou toasté, beurre et cornichons

#### Petits pots de la maison Clément

##### Terrine de canard

aux noisettes 90 g	9.50 €
au piment d'Espelette 90 gr	9.50 €
à l'orange 90 g	9.50 €
forestière 90 g	9.50 €
aux figues 90 g	9.50 €
Rillettes pur canard 90 g	9 €
Rillettes de Tours IGP pur porc 90 g	9 €
Mini rillons de Tours 100 g	13 €
Foie gras de canard 90g	17 €

#### Petits pots « Bourriche aux appétits »

Rillettes de 100g :	10 €
Sandre au Sésame	
Anguille fumée	
Poisson de Loire Agrumes & Gingembre	

#### Petits pots « Arthur & Lola »

100g	10 €
Fromage de Chèvre aux herbes	
Mousse Brocoli au fromage de chèvre	
Mousse de Carotte au Beaufort	
90g	9 €
Délices d'artichauts	
Délices de tomates séchées au basilic	
Délice de chèvre aux tomates séchées	

#### Jacqueline & Geneviève Conserverie de Touraine

Tartinade de 120g :	10 €
Lentilles, noix & oignon	
Pois chiches au cumin	
Potimarron & Graines de courges	

#### Pétrossian 100g

Tarama	10 €
--------	------

#### Petits pots sucrés Beillevaire

Crème brûlée 125g	7 €
Riz au lait 125g	5 €
Crème Caramel 100g	5 €
Mousse chocolat 70g	5 €

#### Les Babas de Saint Malo :

Mini Baba au Rhum & à la vanille	10 €
----------------------------------	------

#### Bâtonnets Glacés- Emkipop

Relaxante : Chocolat noir 70% Valrhona & Fève de Tonka

Toxicoco : Coco sous toutes ses formes (sans lactose)

Detox : Sorbet citron, curcuma & gingembre

Tarte citron: Crème glacée citron, lemon curd & sablé maison

Breton sous les tropiques : crème glacée à la vanille, cœur coulant caramel beurre salé

Vahinée : Crème glacée à la vanille

### Manger de 12h à 14h et de 19h à 22h

#### Produits d'exception :

Caviar de Sologne « Baerii » maison Hennequart	
30 gr	69 €
50 gr	112 €
Caviar « Ossetra Royal » maison Pétrossian :	
30g	95 €
50g	140 €

Assiette de charcuterie de Touraine	14 €
Assiette de saumon fumé	20 €
6 Huîtres n°3	18 €
Salade de légumes croquants,	16 €
(sauce gingembre soja, huile de sésame & d'olive)	

Velouté de légumes	10 €
Velouté de poisson de Loire	13 €
Douzaine de petit gris en coquille	16 €
(Sologne escargot)	

Assiette de pâtes	14 €
(pistou, légumes & parmesan)	
Faux filet de bœuf	25 €
(gratin de légumes & salade)	
Poisson du marché & pomme purée	20 €

Assortiment de fromages 3 pièces	11 €
5 pièces	16 €

Salade de Fruits frais	8 €
Tarte du jour	8 €
Dessert de Philippe à la carte	16 €

Prix nets. TVA 10% incluses



AUBERGE DU BON LABOUREUR  
HOTEL & RESTAURANT

\*\*\*\*\*

### Les Petits Pots à Grignoter toute la journée

Servi avec pain frais ou toasté, beurre et cornichons

#### Petits pots de la maison Clément

##### Terrine de canard

aux noisettes 90 g	9.50 €
au piment d'Espelette 90 gr	9.50 €
à l'orange 90 g	9.50 €
forestière 90 g	9.50 €
aux figues 90 g	9.50 €
Rillettes pur canard 90 g	9 €
Rillettes de Tours IGP pur porc 90 g	9 €
Mini rillons de Tours 100 g	13 €
Foie gras de canard 90g	17 €

#### Petits pots « Bourriche aux appétits »

Rillettes de 100g :	10 €
Sandre au Sésame	
Anguille fumée	
Poisson de Loire Agrumes & Gingembre	

#### Petits pots « Arthur & Lola »

100g	10 €
Fromage de Chèvre aux herbes	
Mousse Brocoli au fromage de chèvre	
Mousse de Carotte au Beaufort	
90g	9 €
Délices d'artichauts	
Délices de tomates séchées au basilic	
Délice de chèvre aux tomates séchées	

#### Jacqueline & Geneviève Conserverie de Touraine

Tartinade de 120g :	10 €
Lentilles, noix & oignon	
Pois chiches au cumin	
Potimarron & Graines de courges	

#### Pétrossian 100g

Tarama	10 €
--------	------

#### Petits pots sucrés Beillevaire

Crème brûlée 125g	7 €
Riz au lait 125g	5 €
Crème Caramel 100g	5 €
Mousse chocolat 70g	5 €

#### Les Babas de Saint Malo :

Mini Baba au Rhum & à la vanille	10 €
----------------------------------	------

#### Bâtonnets Glacés- Emkipop

Relaxante : Chocolat noir 70% Valrhona & Fève de Tonka

Toxicoco : Coco sous toutes ses formes (sans lactose)

Detox : Sorbet citron, curcuma & gingembre

Tarte citron: Crème glacée citron, lemon curd & sablé maison

Breton sous les tropiques : crème glacée à la vanille, cœur coulant caramel beurre salé

Vahinée : Crème glacée à la vanille

### Manger de 12h à 14h et de 19h à 22h

#### Produits d'exception :

Caviar de Sologne « Baerii » maison Hennequart	
30 gr	69 €
50 gr	112 €
Caviar « Ossetra Royal » maison Pétrossian :	
30g	95 €
50g	140 €

Assiette de charcuterie de Touraine	14 €
Assiette de saumon fumé	20 €
6 Huîtres n°3	18 €
Salade de légumes croquants,	16 €
(sauce gingembre soja, huile de sésame & d'olive)	

Velouté de légumes	10 €
Velouté de poisson de Loire	13 €
Douzaine de petit gris en coquille	16 €
(Sologne escargot)	

Assiette de pâtes	14 €
(pistou, légumes & parmesan)	
Faux filet de bœuf	25 €
(gratin de légumes & salade)	
Poisson du marché & pomme purée	20 €

Assortiment de fromages 3 pièces	11 €
5 pièces	16 €

Salade de Fruits frais	8 €
Tarte du jour	8 €
Dessert de Philippe à la carte	16 €

Prix nets. TVA 10% incluses



AUBERGE DU BON LABOUREUR  
HOTEL & RESTAURANT

\*\*\*\*

### Les Petits Pots à Grignoter toute la journée

Servi avec pain frais ou toasté, beurre et cornichons

#### Petits pots de la maison Clément

##### Terrine de canard

aux noisettes 90 g	9.50 €
au piment d'Espelette 90 gr	9.50 €
à l'orange 90 g	9.50 €
forestière 90 g	9.50 €
aux figues 90 g	9.50 €
Rillettes pur canard 90 g	9 €
Rillettes de Tours IGP pur porc 90 g	9 €
Mini rillons de Tours 100 g	13 €
Foie gras de canard 90g	17 €

#### Petits pots « Bourriche aux appétits »

Rillettes de 100g :	10 €
Sandre au Sésame	
Anguille fumée	
Poisson de Loire Agrumes & Gingembre	

#### Petits pots « Arthur & Lola »

100g	10 €
Fromage de Chèvre aux herbes	
Mousse Brocoli au fromage de chèvre	
Mousse de Carotte au Beaufort	
90g	9 €
Délices d'artichauts	
Délices de tomates séchées au basilic	
Délice de chèvre aux tomates séchées	

#### Jacqueline & Geneviève Conserverie de Touraine

Tartinade de 120g :	10 €
Lentilles, noix & oignon	
Pois chiches au cumin	
Potimarron & Graines de courges	

#### Pétrossian 100g

Tarama	10 €
--------	------

#### Petits pots sucrés Beillevaire

Crème brûlée 125g	7 €
Riz au lait 125g	5 €
Crème Caramel 100g	5 €
Mousse chocolat 70g	5 €

#### Les Babas de Saint Malo :

Mini Baba au Rhum & à la vanille	10 €
----------------------------------	------

#### Bâtonnets Glacés- Emkipop

Relaxante : Chocolat noir 70% Valrhona & Fève de Tonka

Toxicoco : Coco sous toutes ses formes (sans lactose)

Detox : Sorbet citron, curcuma & gingembre

Tarte citron: Crème glacée citron, lemon curd & sablé maison

Breton sous les tropiques : crème glacée à la vanille, cœur coulant caramel beurre salé

Vahinée : Crème glacée à la vanille

### Manger de 12h à 14h et de 19h à 22h

#### Produits d'exception :

Caviar de Sologne « Baerii » maison Hennequart	
30 gr	69 €
50 gr	112 €
Caviar « Ossetra Royal » maison Pétrossian :	
30g	95 €
50g	140 €

Assiette de charcuterie de Touraine	14 €
Assiette de saumon fumé	20 €
6 Huîtres n°3	18 €
Salade de légumes croquants,	16 €
(sauce gingembre soja, huile de sésame & d'olive)	

Velouté de légumes	10 €
Velouté de poisson de Loire	13 €
Douzaine de petit gris en coquille	16 €
(Sologne escargot)	

Assiette de pâtes	14 €
(pistou, légumes & parmesan)	
Faux filet de bœuf	25 €
(gratin de légumes & salade)	
Poisson du marché & pomme purée	20 €

Assortiment de fromages 3 pièces	11 €
5 pièces	16 €

Salade de Fruits frais	8 €
Tarte du jour	8 €
Dessert de Philippe à la carte	16 €

Prix nets. TVA 10% incluses



AUBERGE DU BON LABOUREUR  
HOTEL & RESTAURANT

\*\*\*\*\*

### Les Petits Pots à Grignoter toute la journée

Servi avec pain frais ou toasté, beurre et cornichons

#### Petits pots de la maison Clément

##### Terrine de canard

aux noisettes 90 g	9.50 €
au piment d'Espelette 90 gr	9.50 €
à l'orange 90 g	9.50 €
forestière 90 g	9.50 €
aux figues 90 g	9.50 €
Rillettes pur canard 90 g	9 €
Rillettes de Tours IGP pur porc 90 g	9 €
Mini rillons de Tours 100 g	13 €
Foie gras de canard 90g	17 €

#### Petits pots « Bourriche aux appétits »

Rillettes de 100g :	10 €
Sandre au Sésame	
Anguille fumée	
Poisson de Loire Agrumes & Gingembre	

#### Petits pots « Arthur & Lola »

100g	10 €
Fromage de Chèvre aux herbes	
Mousse Brocoli au fromage de chèvre	
Mousse de Carotte au Beaufort	
90g	9 €
Délices d'artichauts	
Délices de tomates séchées au basilic	
Délice de chèvre aux tomates séchées	

#### Jacqueline & Geneviève Conserverie de Touraine

Tartinade de 120g :	10 €
Lentilles, noix & oignon	
Pois chiches au cumin	
Potimarron & Graines de courges	

#### Pétrossian 100g

Tarama	10 €
--------	------

#### Petits pots sucrés Beillevaire

Crème brûlée 125g	7 €
Riz au lait 125g	5 €
Crème Caramel 100g	5 €
Mousse chocolat 70g	5 €

#### Les Babas de Saint Malo :

Mini Baba au Rhum & à la vanille	10 €
----------------------------------	------

#### Bâtonnets Glacés- Emkipop

Relaxante : Chocolat noir 70% Valrhona & Fève de Tonka

Toxicoco : Coco sous toutes ses formes (sans lactose)

Detox : Sorbet citron, curcuma & gingembre

Tarte citron: Crème glacée citron, lemon curd & sablé maison

Breton sous les tropiques : crème glacée à la vanille, cœur coulant caramel beurre salé

Vahinée : Crème glacée à la vanille

### Manger de 12h à 14h et de 19h à 22h

#### Produits d'exception :

Caviar de Sologne « Baerii » maison Hennequart	
30 gr	69 €
50 gr	112 €
Caviar « Ossetra Royal » maison Pétrossian :	
30g	95 €
50g	140 €

Assiette de charcuterie de Touraine	14 €
Assiette de saumon fumé	20 €
6 Huîtres n°3	18 €
Salade de légumes croquants,	16 €
(sauce gingembre soja, huile de sésame & d'olive)	

Velouté de légumes	10 €
Velouté de poisson de Loire	13 €
Douzaine de petit gris en coquille	16 €
(Sologne escargot)	

Assiette de pâtes	14 €
(pistou, légumes & parmesan)	
Faux filet de bœuf	25 €
(gratin de légumes & salade)	
Poisson du marché & pomme purée	20 €

Assortiment de fromages 3 pièces	11 €
5 pièces	16 €

Salade de Fruits frais	8 €
Tarte du jour	8 €
Dessert de Philippe à la carte	16 €

Prix nets. TVA 10% incluses



AUBERGE DU BON LABOUREUR  
HOTEL & RESTAURANT

\*\*\*\*\*

### Les Petits Pots à Grignoter toute la journée

Servi avec pain frais ou toasté, beurre et cornichons

#### Petits pots de la maison Clément

##### Terrine de canard

aux noisettes 90 g	9.50 €
au piment d'Espelette 90 gr	9.50 €
à l'orange 90 g	9.50 €
forestière 90 g	9.50 €
aux figues 90 g	9.50 €
Rillettes pur canard 90 g	9 €
Rillettes de Tours IGP pur porc 90 g	9 €
Mini rillons de Tours 100 g	13 €
Foie gras de canard 90g	17 €

#### Petits pots « Bourriche aux appétits »

Rillettes de 100g :	10 €
Sandre au Sésame	
Anguille fumée	
Poisson de Loire Agrumes & Gingembre	

#### Petits pots « Arthur & Lola »

100g	10 €
Fromage de Chèvre aux herbes	
Mousse Brocoli au fromage de chèvre	
Mousse de Carotte au Beaufort	
90g	9 €
Délices d'artichauts	
Délices de tomates séchées au basilic	
Délice de chèvre aux tomates séchées	

#### Jacqueline & Geneviève Conserverie de Touraine

Tartinade de 120g :	10 €
Lentilles, noix & oignon	
Pois chiches au cumin	
Potimarron & Graines de courges	

#### Pétrossian 100g

Tarama	10 €
--------	------

#### Petits pots sucrés Beillevaire

Crème brûlée 125g	7 €
Riz au lait 125g	5 €
Crème Caramel 100g	5 €
Mousse chocolat 70g	5 €

#### Les Babas de Saint Malo :

Mini Baba au Rhum & à la vanille	10 €
----------------------------------	------

#### Bâtonnets Glacés- Emkipop

Relaxante : Chocolat noir 70% Valrhona & Fève de Tonka

Toxicoco : Coco sous toutes ses formes (sans lactose)

Detox : Sorbet citron, curcuma & gingembre

Tarte citron: Crème glacée citron, lemon curd & sablé maison

Breton sous les tropiques : crème glacée à la vanille, cœur coulant caramel beurre salé

Vahinée : Crème glacée à la vanille

### Manger de 12h à 14h et de 19h à 22h

#### Produits d'exception :

Caviar de Sologne « Baerii » maison Hennequart	
30 gr	69 €
50 gr	112 €
Caviar « Ossetra Royal » maison Pétrossian :	
30g	95 €
50g	140 €

Assiette de charcuterie de Touraine	14 €
Assiette de saumon fumé	20 €
6 Huîtres n°3	18 €
Salade de légumes croquants,	16 €
(sauce gingembre soja, huile de sésame & d'olive)	

Velouté de légumes	10 €
Velouté de poisson de Loire	13 €
Douzaine de petit gris en coquille	16 €
(Sologne escargot)	

Assiette de pâtes	14 €
(pistou, légumes & parmesan)	
Faux filet de bœuf	25 €
(gratin de légumes & salade)	
Poisson du marché & pomme purée	20 €

Assortiment de fromages 3 pièces	11 €
5 pièces	16 €

Salade de Fruits frais	8 €
Tarte du jour	8 €
Dessert de Philippe à la carte	16 €

Prix nets. TVA 10% incluses



AUBERGE DU BON LABOUREUR  
HOTEL & RESTAURANT

\*\*\*\*\*

### Les Petits Pots à Grignoter toute la journée

Servi avec pain frais ou toasté, beurre et cornichons

#### Petits pots de la maison Clément

##### Terrine de canard

aux noisettes 90 g	9.50 €
au piment d'Espelette 90 gr	9.50 €
à l'orange 90 g	9.50 €
forestière 90 g	9.50 €
aux figues 90 g	9.50 €
Rillettes pur canard 90 g	9 €
Rillettes de Tours IGP pur porc 90 g	9 €
Mini rillons de Tours 100 g	13 €
Foie gras de canard 90g	17 €

#### Petits pots « Bourriche aux appétits »

Rillettes de 100g :	10 €
Sandre au Sésame	
Anguille fumée	
Poisson de Loire Agrumes & Gingembre	

#### Petits pots « Arthur & Lola »

100g	10 €
Fromage de Chèvre aux herbes	
Mousse Brocoli au fromage de chèvre	
Mousse de Carotte au Beaufort	
90g	9 €
Délices d'artichauts	
Délices de tomates séchées au basilic	
Délice de chèvre aux tomates séchées	

#### Jacqueline & Geneviève Conserverie de Touraine

Tartinade de 120g :	10 €
Lentilles, noix & oignon	
Pois chiches au cumin	
Potimarron & Graines de courges	

#### Pétrossian 100g

Tarama	10 €
--------	------

#### Petits pots sucrés Beillevaire

Crème brûlée 125g	7 €
Riz au lait 125g	5 €
Crème Caramel 100g	5 €
Mousse chocolat 70g	5 €

#### Les Babas de Saint Malo :

Mini Baba au Rhum & à la vanille	10 €
----------------------------------	------

#### Bâtonnets Glacés- Emkipop

Relaxante : Chocolat noir 70% Valrhona & Fève de Tonka

Toxicoco : Coco sous toutes ses formes (sans lactose)

Detox : Sorbet citron, curcuma & gingembre

Tarte citron: Crème glacée citron, lemon curd & sablé maison

Breton sous les tropiques : crème glacée à la vanille, cœur coulant caramel beurre salé

Vahinée : Crème glacée à la vanille

### Manger de 12h à 14h et de 19h à 22h

#### Produits d'exception :

Caviar de Sologne « Baerii » maison Hennequart	
30 gr	69 €
50 gr	112 €
Caviar « Ossetra Royal » maison Pétrossian :	
30g	95 €
50g	140 €

Assiette de charcuterie de Touraine	14 €
Assiette de saumon fumé	20 €
6 Huîtres n°3	18 €
Salade de légumes croquants,	16 €
(sauce gingembre soja, huile de sésame & d'olive)	

Velouté de légumes	10 €
Velouté de poisson de Loire	13 €
Douzaine de petit gris en coquille	16 €
(Sologne escargot)	

Assiette de pâtes	14 €
(pistou, légumes & parmesan)	
Faux filet de bœuf	25 €
(gratin de légumes & salade)	
Poisson du marché & pomme purée	20 €

Assortiment de fromages 3 pièces	11 €
5 pièces	16 €

Salade de Fruits frais	8 €
Tarte du jour	8 €
Dessert de Philippe à la carte	16 €

Prix nets. TVA 10% incluses