

- La Table Ronde -

Maîtres Restaurateurs

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **31€**

Entrée + Plat + Dessert **36€**

Les Entrées - 18€ -

- Le Foie Gras de Mr Morille (79) -

Mariné au Pineau des Charentes et cuit par nos soins / Chutney abricot - verveine

- Le Maigre Label Rouge -

Maturé au Kombu façon Shime Saba / Condiment framboises - verjus / Sarrasins torréfiés / Bouillon froid Dashi - thé Sencha

- Les Tomates -

Gaspacho de tomates à l'huile d'Olive de Nyons - pêches blanches - poivrons rôtis / Labneh maison au citron confit et Sumac / Graines torréfiées / Huile basilic - verveine

Les Plats - 23€ -

- Le Bœuf -

Choix du Chef / Pressé de pommes de terre au Comté

- Le Poisson -

Selon arrivage / Ratatouille comme un millefeuille

- Le Cochon de Touraine -

Poitrine de Roi Rose cuisson basse température / Jus de cochon cacahuètes torréfiées / Condiment cacahuètes - Miso / Pressé de pommes de terre au Comté

- Le Végé -

Pressé de pommes de terre au Comté / Ratatouille comme un millefeuille

Les Desserts - 10€ -

Les desserts sont à choisir lors de la prise de commande, Merci

- La Pêche et le Thé -

Pêche rôtie au miel de Touraine / Crémeux thé blanc / Gel pêche - hibiscus / Sablé thé Matcha / Sorbet hibiscus du Palais de la Glace (37)

- La Tartelette -

Pâte sucrée maison / Crème citron - citron vert / Tartare de citrons confits et menthe / Meringue italienne à la Baie de Timur / Sorbet citron vert du Palais de la Glace (37)

- Le Fromage -

Le Chariot / Confiture de Ma Maman