



MENU 25 €

Entrée, plat et dessert

Entrée-plat ou Plat-dessert à 22€ (hors suppléments)

Uniquement le midi : lundi, jeudi et vendredi, hors jours fériés

ENTREES

Tartare d'avocat et saumon à l'aneth, perles acidulées

Œuf poché sur crème de champignons et noisettes torréfiées 

Croustillant de chèvre sur lit de salade et ses gésiers de poulet en persillade

PLATS

Les plats sont accompagnés de purées et légumes croquants de saisons

Feuilleté de lieu noir, fondue de poireaux sauce beurre blanc à l'estragon

Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne

Burrata sur polenta crémeuse, courgette glacée et tomates confites 

Bavette black Angus sauce roquefort (+6€)

FROMAGE (+8€)

Assiette de trois fromages :

Sainte-Maure-de-Touraine AOP/ Camembert AOP/ Pont L'Evêque AOP

Compotée de figes et noix

DESSERTS

A commander en début de repas

Tiramisu au spéculoos coulis caramel beurre salé

Moelleux au chocolat aux noix de pécan, crème anglaise

Tarte Bourdaloue aux pommes glace vanille

Garniture supplémentaire : assiette de frites maison (+ 4 €)

Toute mixité dans les menus entrainera un supplément

Une liste d'allergènes est disponible sur simple demande

Prix nets, service compris

