



Dessin réalisé par  
Cyril De La Patellière

## A LA CARTE

.....

### LES ENTREES / STARTERS

Pressé de noix de joue de bœuf et foie gras, bouchon de pomme de terre ratte et herbes fraîches, sorbet cornichon 18 €

*Terrine of beef cheek and foie gras, potatoes with fresh herbs, gherkin sorbet*

Velouté de petits pois froid et en salade, bavarois de chèvre frais, pickles d'oignon en compotée, crumble de lard, huile de cresson 18 €

*Cold pea soup with pea salad, fresh goat cheese bavarois, pickled onion compote, bacon crumble, watercress oil*

Asperges vertes de « Veuves » brûlées au chalumeau, tartare de crevette, réduction d'agrumes, sauce béarnaise, jus corsé de homard 18 €

*Green asparagus from Veuves seared with a blowtorch, prawn tartare, citrus reduction, Béarnaise sauce, and a rich lobster jus*

.....

### LES PLATS / HOT DISHES

ASSIETTE VEGETARIENNE / VEGETARIAN MAIN COURSE 20 €

Poisson du jour / asperges blanches et sauvages / sauce condimentée / ail des ours 28 €

*Fish of the day / white and wild asparagus / spicy sauce / wild garlic*

La Beuchelle Tourangelle (Rognon/Ris de veau), sauce au vin jaune 33 €

*La Beuchelle Tourangelle (kidney/calf sweetbread), yellow wine sauce*

Mignon de porc clouté aux St Jacques autour du poireau, pressé de pomme de terre, jus à la cardamome 28 €

*Pork tenderloin studded with scallops, served with leeks and potatoes, with a cardamom-infused sauce*

Magret de canard aux deux cuissons, printanière de légumes, rhubarbe, sauce Apicius 28 €

*Double-cooked duck breast, spring vegetable medley, rhubarb, Apicius sauce*

Poitrine de porc « Rois Rose » de Touraine autour du petit pois, langoustines, gel de Kalamansi 28 €

*'Rois Rose' pork belly from Touraine served with peas, langoustines and kalamansi gel*



# LES DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGE / CHEESE PLATE  
DE QUENTIN FROMAGER : VICE-CHAMPION DE  
FRANCE DES FROMAGERS 2019

Prix à la carte : 4 morceaux / 4 pieces  
10.50 €

LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN  
DEBUT DE REPAS

DESSERTS ARE TO BE ORDERED AT THE  
BEGINNING OF THE MEAL

## ..... DESSERTS A LA CARTE 12€

Crème de chèvre frais vanillée, crémeux multifruit, cannelé rhum/tonka, chips de poire  
*Vanilla-flavoured fresh goat's cheese cream, mixed-fruit cream, rum and tonka bean cannelé, pear crisps*

Le 3 chocolats : ganache chocolat noir, mousse chocolat au lait / cannelle, mousse chocolat blanc / rose, crumble cacao fleur de sel et rose, tuile à la cannelle, glace florale  
*The 3 Chocolates: dark chocolate ganache, milk chocolate and cinnamon mousse, white chocolate and rose mousse, cocoa crumble with fleur de sel and rose, cinnamon tuile, floral ice cream*

Bavarois de fraise, asperge blanche pochée (tilleul/vanille), crémeux de Vouvray, sorbet cosses de petit pois  
*Strawberry Bavarian cream, poached white asparagus (lime blossom and vanilla), Vouvray wine cream, pea pod sorbet*

.....  
Signalez vos intolérances alimentaires et vos allergies lors de votre commande  
*Report your food intolerances and allergies when ordering*

Pour les intolérances et autres allergies, la liste des allergènes est disponible sur demande  
*For allergies and intolerances, the allergen menu is available upon request*

Nous travaillons au gré des saisons et des approvisionnements, un plat peut nous manquer, ne nous en tenez pas rigueur...

*We work with fresh seasonal produce, so please forgive us if occasionally some products are unavailable*