



Dessin réalisé par
Cyril De La Patellière

MENU SAVEURS

46€ Entrée, Plat, Fromage* OU Dessert
Starter, main course, cheese* OR dessert

55€ Entrée, plat, fromage* et dessert
Starter, main course, cheese* and dessert

64€ Entrée, Poisson, Viande, Fromage* OU Dessert
Starter, fish course, meat course, cheese* OR dessert

* 3 morceaux de fromages * 3 pieces of cheese
(chèvre, vache & brebis) (goat, cow, and sheep)
Fromages affinés par Quentin Fromager
Vice-champion de France des fromagers 2019

..... LES ENTREES / STARTERS

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

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

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

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

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

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

La Beuchelle Tourangelle (Rognon/Ris de veau), sauce au vin jaune (Suppl.5€)

La Beuchelle Tourangelle (kidney/calf sweetbread, yellow wine sauce (€5 extra)

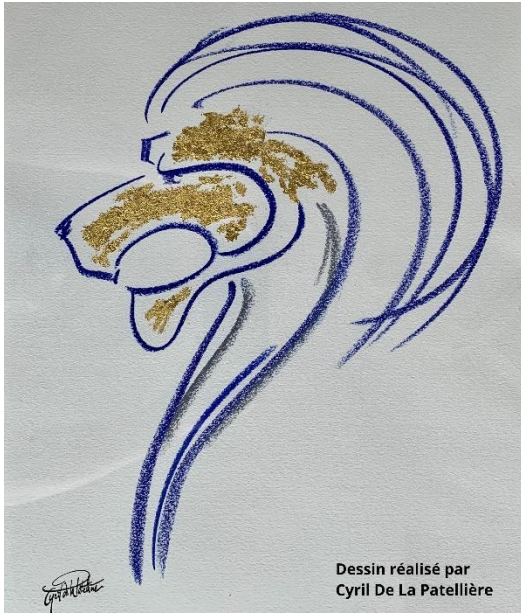
Poitrine de porc « Rois Rose » de Touraine autour du petit pois, langoustines, gel de Kalamansi
'Rois Rose' pork belly from Touraine served with peas, langoustines and kalamansi gel

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

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

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



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