

## Pour un moment de convivialité

- . Assiette de jambon Ibérique 19€
- . Aran-shi parmesan/truffe, secreto Wagyu japonais à la flamme 17€
- . Tacos croustillant de noix de St Jacques nacrées « retour d'Asie » 17€

## Côté entrée

- . Notre pâté croûte en habits de printemps (farce Roi rose de Touraine/lapin, foie gras, morilles, petits pois, pistache) pickles et moutarde à l'ail des ours 18€
- . Gros œuf bio de la ferme de Manthelan « parfait », royale d'asperge, fleurs de tagette, asperges vertes, petits croutons, sauce Maltaise à l'orange sanguine ✓ 14€
- . Tartare de veau et huître végétale « gribiche », salicorne/pomme/avruga 15€
- . Première fleur de saumon Bømlø fumé à la maison, vinaigrette passion/ponzu et radis croquant, salade de jeunes pousses d'épinard et perles de yuzu 14€
- . Hot dog d'asperge blanche de Touraine (asperge cuite en brioche) tigré de demi glace de viande et sabayon au vieux Chenin et rillons fumés maison 18€
- . Les fameux « Nuggets » de ris de veau en croûte de noisettes, crème « trempette » parmesan 19€
- . Pomme d'amour de foie gras vanille/rhubarbe/hibiscus, brioche tiède au beurre noisette 18€

## Côté plancha

- . Belle entrecôte « MDH », sauce béarnaise 26.5€
- . Pièce de « Black Angus » mariné aux herbes, beurre demi-sel au piment d'Espelette 29€
- . « All Black » burger gastronomique (pain noir, haché de black Angus, mayo noire à la truffe, ketchup de tomate « noire de Crimée », foie gras...) 27€

## Les côtes de bœuf à partager (2 personnes)

- . Côte de bœuf MDH (1.1Kg) grillée au sel de Guérande, sauce béarnaise 69€
- . Côte de bœuf MDH (1.1Kg) Rossini (avec foie gras poêlé), sauce béarnaise 79€
- . Côte de bœuf MDH (1.1Kg) fumée aux sarments de vignes et beurre de truffe 75€
- . **Viandes d'exception : veuillez consulter l'ardoise ou demander au maître d'hôtel**

*Nos viandes sont servies avec des frites aux herbes et sel de Guérande ou de la purée au beurre*

- . L'os à moelle 7€ . Sauce béarnaise ou parmesan 2€
- . Les frites aux herbes et sel de Guérande 5€ . La salade verte 5€
- . La purée au beurre 5€ . La purée truffée 8€



## Côté cuisine

- . Suprême de volaille fermière au vin jaune et morilles, émulsion lait fumé, purée truffée **26€**
- . Carré d'agneau en croûte d'olive verte/pistache, ravioles d'artichauts et mozzarella fumée, tomates confites, artichauts frito misto, jus réduit **29€**
- . Filet de canette « Maison Chevalier » laqué au miel de Touraine et harissa, mousseline de carotte au cumin, sauce à l'orange sanguine, gremolata orange/coriandre **27€**
- . Noix de st jacques et tagliolini citron/poivre noir, œufs de saumon et fenouil, beurre blanc au citron confit et safran de Touraine **29€**
- . Filet de bœuf en tournedos façon Rossini, brioche à la truffe, jambon de bœuf Wagyu **29€**
- . Pomme de ris de veau en croûte de noisettes, asperges blanches rôties et morilles farcies, jus de veau tranché à l'huile de noisette, purée Robuchon **39€**
- . Saumon Ikejimi mi fumé/mi cuit, petite salade de pousses d'épinard et salicorne, millefeuille de pommes de terre, tarama et œufs de saumon, beurre d'ail des ours/citron vert **27€**
- . Côte de cochon Ibérique et lard de Colonnata grillée aux sarments, fricassée d'asperges blanches/grenailles/épinard, crème de Taleggio **29€**
- . Traditionnelle « Beuchelle Tourangelle » (ris de veau cœur/rognons de veau/champignons) **29€**
- . Tagliata d'onglet d'Angus de Castille, chimichuri de printemps, asperges verte grillées, millefeuille croustillant de pommes de terre, moutarde verte **29€**
- . Gnocchis maison façonnés à la main « crousti/fondant », crème de parmesan/artichaut/truffe **21€**

## Côté Fromage (pour les gourmands de salé...)

- . L'assortiment de fromages fermiers . Petit **10€** . Grand **20€**

## Les plaisirs gourmands (\*Desserts à commander en début de repas)

- . Première fleur coco/fraises/hibiscus **12€\***
- . Tarte au citron MDH (sablé breton/ crème d'Isigny/ crème citron/meringue/sorbet Limoncello) **12€**
- . Bombe banana-choco : moelleux chocolat noir 64%, cœur banane/vieux rhum, sorbet banane, émulsion banoffee, terre cacao pétillante **12€**
- . Pétaque place des Halles « tu tires où tu pointes ! » **12€**
- . Pamplemousse brûlé, pomelos/orange curd, sorbet pamp/baies roses, biscuit rose/gelée Spritz **12€**
- . « Dans le miel » (crème citron/miel de lavande, orange rôtie au miel et pignons, faisselle de Touraine au miel de fleur, granola, crème glacée miel d'Azay/nougatine, pollen, nid d'abeille) **12€\***
- . Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé, glace vanille gousse, chantilly vanillée **12€**

### Autres canilleries et petits plaisirs :

- . Le café gourmand **10€** .Notre saucisson Guanaja/noisettes/guimauve/sablé breton à partager **12€**

**Demandez au sommelier nos suggestions « cocktails desserts » du moment**

