



Menu 28 € à emporter

Entrée, plat et dessert

Du jeudi au lundi (hors dimanche soir et lundi soir)

ENTREES

Gambas poêlées crème de poivron rouge et son caviar d'aubergine à l'ail noir, coulis tomate basilic

Tomate d'antan burrata au pesto, coulis balsamique 

Saumon gravlax sur crémeux d'avocat et suprêmes d'agrumes, crème mascarpone citronnée

Terrine de foie gras chutney de figues au miel (+8€)

PLATS

Magret de canard aux amandes torréfiées sauce à l'orange

Œuf poché sur son feuilleté, polenta crémeuse et champignons en persillade 

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

Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne

DESSERTS

Assiette trois fromages AOP: Sainte-Maure-de-Touraine/Camembert/Pont L'Evêque

Moelleux au chocolat aux noix de pécan, crème anglaise

Tarte au citron verveine, meringue, coulis fraise

Entremet exotique insert ananas rôti sur biscuit coco et son coulis

Tiramisu au spéculoos coulis caramel beurre salé

Prix à la carte : Entrée 10€ hors supplément, Plat : 16€, Dessert 10€

Pensez à commander en avance !

Pour information : Préchauffez votre four à 150°. Verser la sauce sur la viande ou le poisson avant de mettre au four et chauffer à 150° pendant 15 mn sans le couvercle.

Bon appétit !

Commande uniquement par téléphone au 01.69.96.70.59

