



MENU SAVEURS

42€ Entrée, Plat, Fromage* OU Dessert
Starter, main course, cheese* OR dessert

50€ Entrée, plat, fromage* et dessert
Starter, main course, cheese* and dessert

60€ 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

Cannelloni de patate douce farci de tartare de gambas aux billes de citron,
mayonnaise au wasabi

*Sweet potato cannelloni stuffed with shrimp tartare with lemon balls, wasabi
mayonnaise*

Œuf parfait, velouté de cèpes, siphon de pomme de terre, « croq » de Guanciale

Egg 64°, creamy cep mushroom soup, potato siphon, Guanciale croque

Pain de Saint-Jacques, jus corsé des bardes aux œufs de truite

Scallop loaf, full-bodied with trout roe

.....

LES PLATS / HOT DISHES

ASSIETTE VEGETARIENNE / VEGETARIAN MAIN COURSE

Poisson du jour Façon blanquette à la bisque de homard, tuile au charbon végétal, condiment de
mandarine et chorizo

Fish of the day Blanquette-style with lobster bisque, charcoal tuile, mandarin and chorizo condiment

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

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

Veau accompagné de sa garniture de légume

Veal served with vegetable garnish



Dessin réalisé par
Cyril De La Patellière

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€

Nems de pomme citron anisé au crémeux de Baileys, gel d'orange sanguine, crumble de thé Matcha

Apple and lemon spring rolls with Baileys cream, blood orange gel and matcha tea crumble

Pavlova d'hibiscus, crémeux de champagne, ganache d'hibiscus, poire rôtie, sorbet framboise/fruit du dragon

Hibiscus pavlova, champagne cream, hibiscus ganache, roasted pear, raspberry/dragon fruit sorbet

Panna cotta coco, ganache fondante chocolat, crémeux dulcey, crumble cacao/coco

Coconut panna cotta, chocolate ganache, dulcey cream, cocoa/coconut crumble

.....

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