

Pour un moment de convivialité

- . Assiette de jambon Ibérique, guindillas **19€**
- . Croustillants de langoustine au basilic, mayo citron confit (5 pièces) **18€**
- . Tacos croustillants de thon rouge et mangue pimentée, crémeux avocat et citron vert (3 pièces) **17€**

Côté entrée

- . Oeuf bio de la ferme mollet/croustillant, caponata Sicilienne, olives Kalamata et lomo Ibérico **14€**
- . Maquereaux marinés à la maison/granité padron, Ajo blanco et sarrasin **14€**
- . Tomate d'antan « tapée » à la Rivarenne, cervelle de canut Tourangelle et herbes fraîche, vinaigrette de tomates, fouée « canaille » **V** **14€**
- . Escargots de la ferme Mouliherne au beurre d'orties sauvages et ail des ours, escargot croustillant parmesan/olive noire, tomates Rabelais rôties, salade d'herbes **15€**
- . Gravelax de saumon légèrement fumé, cœur de burrata et abricots brûlés, pickles de girolles **14€**
- . Les fameux « Nuggets » de ris de veau en croûte de noisettes, crème « trempette » parmesan **19€**
- . Cerise en trompe l'œil, foie gras/pistache, brioche tiède au beurre ½ sel et vanille **19€**

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 à partager (2 personnes)

- . Côte de bœuf MDH (1Kg) grillée au sel de Guérande, sauce béarnaise **72€**
- . Côte de bœuf MDH (1Kg) Rossini (avec foie gras poêlé), sauce béarnaise **79€**
- . Côte de bœuf MDH (1Kg) fumée aux sarments de vignes et beurre de truffe **76€**
- . Côte de thon rouge à la plancha, béarnaise aux épices et citron vert **57€**

. 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€**
- . Filet d'agneau en croûte d'olive verte/pistache, ravioles d'artichauts et mozzarella fumée, tomates confites, artichauts frito misto, jus réduit **29€**
- . Involtini de tartare de bœuf Charolais à l'italienne et jambon de bœuf wagyu, ricotta fumée, tomates confites, roquette **28€**
- . Ne me parle pas sur ce « thon » ! Thon rouge croustillant, « home » mous crémeux aux pois chiches de Savigné et salsa verde, olives Kalamata, citron vert, pickles et herbes fraîches **28€**
- . Poulpe de roche grillé façon « rougail » (saucisse de roi Rose et poulpe fumé), tagliatelles noires à l'encre et sauce Américaine de langoustines **29.50€**
- . Filet de bœuf en tournedos façon Rossini, brioche à la truffe, jambon de bœuf Wagyu **29€**
- . Pomme de ris de veau smashé, millefeuille de pomme de terre croustillant et bacon jam, ketchup d'abricot au romarin, frites vertes/amandes fumées/pickles de girolles **39€**
- . Côte de cochon Ibérique et lard de Colonnata grillée aux sarments, fricassée d'asperges vertes/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, asperges verte grillées, millefeuille croustillant de pomme de terre, moutarde verte ail des ours **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€**
- . Tacos « Pink Paradise », fruits rouges « collection », crème tropézienne, sorbet pamplemousse, virgin red margarita « paf », sel framboise/espelette **12€***
- . « Dans le miel » (crème citron/miel de lavande, abricots rôtis 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 canailleries et petits plaisirs :

- . Le café gourmand **10.5€** . Notre saucisson Guanaja/noisettes/guimauve/sablé breton à partage **12€**

