

Carte de saison

Par Gilles Hémart

Chaque plat est une invitation à la découverte.
Nous vous remercions pour votre ouverture d'esprit et votre patience le temps de sa réalisation.

Entrées

Melon en feuille à feuille, Gravlax de maigre, poire à l'anis, kalamansi et Baileys

Vin recommandé : Pays d'Oc IGP - 6,00€, Château Salitis, 2023

Ris de veau en beignet, patate douce, salsa tomate grenade et jus aux baies (suppl. +3€)

Vin recommandé : Bourgogne Chitry AOC - 8,00€, Domaine Giraudon

Truite en maki, piquillos farcis en tempura, poireaux et rhubarbe

Vin recommandé : Quincy AOP - 8,00€, Domaine Mardon, 2023

✓ Pastèque confite aux fruits rouges, raviolis de radis et compotée tomate-poivron

Vin recommandé : Bourgueil rosé AOP - 6,00€, « La Romantique », Domaine Lamé Delisle Boucard, 2023

Plats

Pintade laquée à la passion, feuille à feuille de légumes et fruits, jus acharné

Vin recommandé : Vouvray demi-sec AOP - 7,00€, « Carpe Diem », Vignoble Alain Robert, 2023

Crevettes flambées en disque, houmous au colombo, volaille à l'écrevisse, ail noir et poire

Vin recommandé : Montlouis AOC - 5,50€, Domaine Le Pigeonnier, 2023

✓ Manioc et courgettes en galette, molé jaune, mangue et banane

Vin recommandé : Touraine Gamay AOP - 5,50€, « La Brossette », Domaine Joël Delaunay, 2023

Grondin, homard, framboise, graines, pamplemousse, hibiscus et coulis de carcasse (suppl. +3€)

Vin recommandé : Chinon AOC - 7,00€, « Le petit chemin », Domaine Dozon, 2023

Fromages & Desserts

Afin de mieux vous servir, merci de faire votre choix au moment de la commande.

Sélection de fromages affinés par France Fromages – Halles de Tours

Vin recommandé : Val de Loire IGP - 6,00€, « Cabernets », Domaine Timothée Delalle, 2022

Fond d'artichaud confit au caramel et tonka, glace oseille-mélisse, éclats de chocolat

Vin recommandé : SANS ALCOOL - 6,00€, Bulle blanche, « Perles », Louis Vallon

Petits pois en mousseline, miel, sablé cardamome, sauge et citron

Vin recommandé : SANS ALCOOL - 6,00€, Bulle blanche, « Perles », Louis Vallon

Vision sucrée d'une tomate-mozzarella

Vin recommandé : Cabernet d'Anjou demi-sec AOP - 5,50€, « Gourmandise » Domaine Matignon, 2024

Tarifs

Menu à 33€ = Entrée + plat OU plat + dessert OU entrée + dessert

Menu à 39€ = Entrée + plat + fromage OU dessert

Menu à 45€ = Entrée + plat + fromage + dessert

Un droit de couvert pourra s'appliquer en l'absence de menu commandé.

✓ Option végétarienne

✓ Vin biologique - en cours de conversion
HVE (Haute Valeur Environnementale)

Liste d'allergènes disponible sur demande

