



Dessin réalisé par
Cyril De La Patellière

A LA CARTE

.....

LES ENTREES / STARTERS

Cannelloni de radis à la Rillettes de Silure de Loire et moutarde d'Orléans et citron vert, 18 €
sorbet ratatouille

Radish cannelloni with Loire catfish rillettes with Orléans mustard and lime, served with ratatouille sorbet

Pressé de noix de joue de bœuf et foie gras, bouchon de pomme de terre ratte et herbes fraîches, 18 €
sorbet cornichon

Terrine of beef cheek and foie gras, potatoes with fresh herbs, gherkin sorbet

Velouté de melon/Poivron Jaune/jus de carotte, tartare de thon au citron vert, sorbet 18 €
condiment fraises

Cream of melon soup with yellow pepper and carrot juice, lime-flavoured tuna tartare, strawberry sorbet

.....

LES PLATS / HOT DISHES

ASSIETTE VEGETARIENNE / VEGETARIAN MAIN COURSE 20 €

Poisson du jour/ caviar d'aubergine fumé/sauce condimentée, gel de cassis, 28 €
émulsion de salicorne

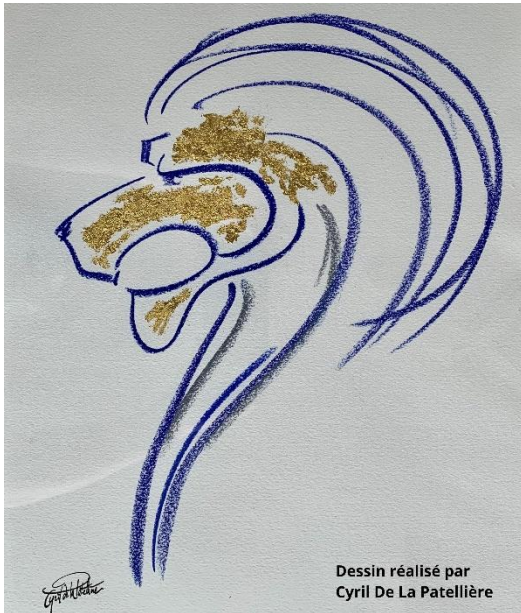
Fish of the day / smoked aubergine caviar / spiced sauce, blackcurrant gel, salicornia emulsion

La Beuchelle Tourangelle (Rognon/Ris de veau), sauce au vin jaune 33 €
La Beuchelle Tourangelle (kidney/calf sweetbread), yellow wine sauce

Poitrine de porc « Roi Rose » autour du petit pois, langoustines, abricot, gel de Kalamansi 28 €
'Roi Rose' pork belly from Touraine served with peas, langoustines apricot and kalamansi gel

Margret de canard aux cerises autour de la carotte et gingembre, feuille à 28 €
feuille de pomme de terre

Duck magret with cherries, served with a carrot and ginger garnish, and potato leaves



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€

Crèmeux au citron, pâte sablée et guimauve à la coco râpée, gel de mélisse, crème de coco
Lemon cream, shortbread and marshmallow with grated coconut, lemon balm gel, coconut cream

Tableau d'été : Tomate / pêche / abricot et fleur en fine gelée, crème onctueuse vanille et crumble au sésame
Summer Dessert: Tomato, Peach, and Apricot with Flowers in a Light Jelly, Creamy Vanilla Custard, and Sesame Crumble

Plaisir gourmand : riz au lait caramel / amaretto, amandes torréfiées, glace au foin fumé, espuma orangé
A gourmet treat: caramel and amaretto rice pudding, roasted almonds, smoked hay ice cream, orange espuma

.....

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