Carte de saison

Les entrées

Tartare de veau légèrement relevé, framboise, Comté 18 mois, poudre de pain brûlé

Haricots verts et haricots beurre, fleurs de saison, noisettes et fruits jaunes, faisselle de chèvre

Gambas juste snackées, polenta crémeuse, maïs grillé en texture, sauce Chimuchurri au piment d'Urfa

Mi-cuit de foie gras de canard en terrine, chutney de saison, pain toasté des « Blés de demain » (supplément 4€)

Les plats

Suprême de volaille cuit basse température, gnochetti et fèves au jus de volaille, salsa verte aux 2 citrons et romarin, copeaux de vieux Sainte Maure de Touraine

Faux filet de bœuf Charolais, aubergines et artichauts au jus, pomme de terre gaufrette et jus de bœuf réduit (supplément 3€)

Pavé de thon, fenouils confits, sauce d'enfer aux poivrons rouges, framboises, basilic et quinoa croustillant

Lotte confite à l'huile d'olive-citron et piment d'Espelette, carottes confites, petits pois à la française au lard de Colonnata, émulsion amande-curcuma

Notre plateau de fromages affinés par Raimb'ô fromages 9€

Sainte-Maure de Touraine affiné et en mousse, copeaux de betteraves, salade croquante

8€

Les desserts

Ganache chocolat noir, riz soufflé caramélisé, mousse chocolat, caramel miso-aïl noir

Rhubarbe marinée et en compotée, glace yaourt, meringue craquante au fenouil, huile d'olive à la verveine

La fraise de Touraine marinée, ganache chocolat blanc-citron vert, gel fraise, chips de riz au thé vert

Trois boules de glaces ou sorbets* (Fabrication Palais de la glace à Tours nord)

**Merci de choisir votre dessert à la prise de commande, certains demandent des temps de cuisson et de préparation.