



MENU SAVEURS

46€ Entrée, Plat, Fromage* OU Dessert
 Starter, main course, cheese* OR dessert

55€ Entrée, plat, fromage* et dessert
 Starter, main course, cheese* and dessert

64€ 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

Tartare de Saint-jacques et mangue en raviole de radis blue meat, salade de betterave crue
Scallop and mango tartare in "blue meat" radish ravioli, with a raw beet salad

Velouté de petits pois froid et en salade, bavaois de chèvre frais, pickles d'oignon en compotée, crumble de lard, huile de cresson
Cold pea soup with pea salad, fresh goat cheese bavarois, pickled onion compote, bacon crumble, watercress oil

Asperges vertes de « Veuves » brûlées au chalumeau, tartare de crevette, réduction d'agrumes, sauce béarnaise, jus corsé de homard
Green asparagus from Veuves seared with a blowtorch, prawn tartare, citrus reduction, Béarnaise sauce, and a rich lobster jus

..... LES PLATS / HOT DISHES

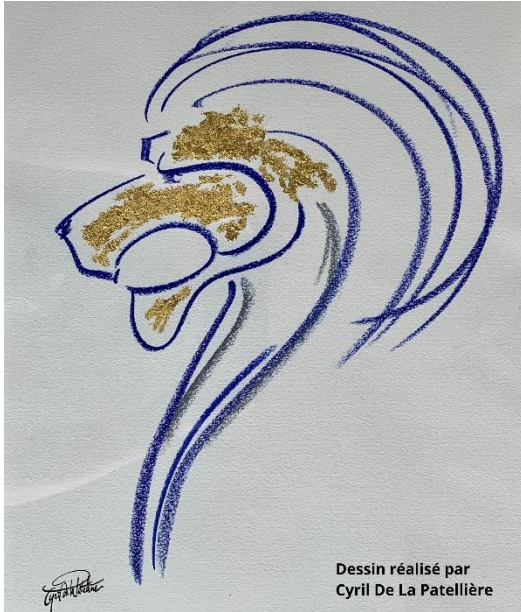
ASSIETTE VEGETARIENNE / VEGETARIAN MAIN COURSE

Noix de Saint-Jacques / poireaux / morilles / ail des ours
Scallops / leeks / morels / wild garlic

La Beuchelle Tourangelle (Rognon/Ris de veau), sauce au vin jaune (Suppl.5€)
La Beuchelle Tourangelle (kidney/calf sweetbread, yellow wine sauce (€5 extra)

Agneau cuisson 12h en croûte de pain, Asperges blanches / céleri / gel de kalamansi, sorbet tomate harissa
Lamb cooked for 12 hours in a bread crust, white asparagus / celery / kalamansi gel, tomato and harissa sorbet

Magret de canard aux deux cuissons, printanière de légumes, sauce Apicius
Double-cooked duck breast, spring vegetable medley, Apicius sauce



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€

Tiramisu revisité : biscuit pistache, crème nuagée au citron noir, confit de kumquat au miel
Tiramisu revisited : pistachio biscuit, black lemon cream, honey-glazed kumquats

Salade de fruits et carottes pochées, gel de mûre, gel de laitue, bouillon floral
Poached fruit and carrot salad, blackberry gel, lettuce gel, floral broth

Financier noisette, gelée et ganache de café, crème et chips de lait, tuile chocolat
Hazelnut financier, coffee jelly and ganache, cream and milk chocolate crisps, chocolate tuile

.....

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