

## CARTE DE SAISON

### Entrées

Foie gras / chutney de saison / pain de seigle (supplément 4€)

Gambas / pain de mie perdu / pois gourmand / mayonnaise au paprika fume / bisque et sésame Kimchi

Asperges / burrata di Buffala / bergamote / crumble noisette / pousses d'herbes

Tartelette croustillante au thym / rillons de Touraine/ Morilles/ Mousse champignons bruns

### Plats

Filet de bœuf Charolais / pommes de terre / brocoletti/ jus de bœuf réduit à la moelle (supplément 4€)

Veau servi rosé / légumes et herbes de printemps / jus de veau à l'anchois

Maigre / carottes /sarrasin /orange / fumet de poisson au cresson

Cabillaud Skrei / Fregola Sarda au jus de volaille / émulsion parmesan / jambon de Parme / oignons frits

Plateau de fromages affinés (+ 12€)

Tartelette croustillante / Sainte- Maure de Touraine / yuzu / pois gourmands / Sésame Kimchi (+12€)

### Desserts

Tarte au citron yuzu meringuée façon La Deuvalière

Pomme / noisettes / Chocolat dulcey / Sorbet mandarine

Chocolat au lait / noix de coco / cardamome verte

Trois boules de glaces ou sorbets