

- La Table Ronde -

Maîtres Restaurateurs

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **30€**

Entrée + Plat + Dessert **35€**

Les Entrées - 18€ -

- Le Foie Gras de chez Mr Morille (79) -

Préparé et cuit par nos soins / Liqueur Café / Chutney Clémentines - Fève de Tonka

- La Tartine -

Pain de Tradition / Crème fraîche d'Isigny / Rillons de Cochon Roi-Rose maison / Champignons du Breuil (37) / Œuf Parfait / Sauce Vin rouge

- Le Poireau des Feuilles aux Racines -

Le Blanc en deux cuissons / Condiment Vert de poireau - Sésame - Citronnelle - Gingembre / Racines frites / Fromage frais au Miso

Les Plats - 23€ -

- Le Bœuf -

Choix du Chef / Gratin de Pommes de Terre aux Oignons confits

- Le Poisson -

Selon arrivage / Risotto de Sarrasin - Champignons du Breuil (37) - Vin Jaune - Vieux Comté

- Le Coquelet -

Demi Coquelet jaune en deux cuissons : poché puis cuit sur coffre / Jus de Volaille au Foin - Herbes Fraîches - Ail Noir / Gratin de Pommes de Terre aux Oignons confits

- Le Végé -

Gratin de Pommes de Terre aux Oignons confits / Risotto de Sarrasin - Champignons du Breuil (37) - Vin Jaune - Vieux Comté

Les Desserts - 10€ -

Les desserts sont à choisir lors de la prise de commande, Merci

- Le Fromage -

Le Chariot / Confiture de Ma Maman

- La Banane Française -

Confit de Banane vanillé / Cacahuètes torréfiées / Nuage de Banane flambée au Vieux Rhum / Bugne de Mamie / Crème glacée Rhum - Raisins du Palais de la Glace (37)

- Les Agrumes -

Sablé Amande toasté / Crèmeux Citron - Kalamansi / Condiment Orange Sanguine - Hibiscus / Gel Agrumes / Tuile Amande - Citron / Sorbet Pamplemousse du Palais de la Glace (37)