

# - La Table Ronde -

*Maîtres Restaurateurs*

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

Entrée + Plat + Dessert **35€**

## Les Entrées - 18€ -

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

Préparé et cuit par nos soins / Hibiscus et Eau de vie de poire / Chutney pomme - hibiscus / Gel hibiscus

### - Les Gambas -

Conchiglioni farcis : Gambas - Mangue - Coriandre / Bisque thaï - coco

### - Les Asperges de Mr Ranche (86) -

En deux cuissons / Crème d'asperges au chèvre Maison Le Vazereau (37) / Crumble noisettes / Chèvre frais : échalotes - herbes fraîches / Huile cerfeuil

## Les Plats - 23€ -

### - Le Bœuf -

Choix du Chef / Pressé de pommes de terre au Comté

### - Le Poisson -

Selon arrivage / Fenouil braisé à l'orange

### - Le Cochon Roi Rose -

Pluma mariné : soja - miel - gingembre / Pressé de pommes de terre au Comté

### - Le Végé -

Pressé de pommes de terre au Comté / Fenouil braisé à l'orange

## Les Desserts - 10€ -

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

### - Le Fromage -

Le Chariot / Confiture de Ma Maman

### - Le Riz et Les Fraises de Touraine -

Riz au lait de coco / Tartare de fraises - menthe - citron vert / Riz soufflé caramélisé / Sorbet fraise du Palais de la Glace (37)

### - La Poire et Le Thé -

Poire pochée au thé jasmin / Tartare de poire - citron - thé / Crémeux jasmin / Gel poire / Tuile amandes / Sorbet poire du Palais de la Glace (37)

