

Carte de saison

Par Gilles Hémart

Chaque plat est une invitation à la découverte.
Nous vous remercions pour votre ouverture d'esprit et votre patience le temps de sa réalisation.

Entrées

Focaccia croustillante, thon et veau, citron et légumes croquants (suppl +3€)

🍷 **Chinon rouge AOC** - 6,50€ « Le temps des cerises », Domaine de la Noblaie, 2024 🌱

Choux de saison, ris d'agneau et Saint-Jacques, bouillon d'agrumes

🍷 **Vouvray AOC** - 5,50€ « Silex », Domaine Nicolas Brunet, 2023 🌱

✓ Galette de sarrasin, champignons, crémeux noisette et miso

🍷 **Val de Loire IGP** - 5,50€ « La Burette », Domaine Timothée Delalle, 2024 🌱

Gaufrette croustillante, crevettes, oursin et fondue de poireaux

🍷 **Pays d'Oc IGP** - 7,50€ « Viognier », Domaine Famille Fabre, 2025 🌱

Plats

Bœuf en mille-feuilles, lard de Colonnata, jus au poivre, patate douce (suppl +4€)

🍷 **Médoc AOC** - 8,00€ « Vieilles Vignes », Château de Lussan, 2022 🌱

Poisson de la criée, beurre blanc à la vanille, poire et agrumes

🍷 **Touraine Sauvignon AOC** - 8,00€ « Les chênes », Domaine des Hauts Baigneux, 2023 🌱

Saucisses de lapin, betteraves au vin, jus corsé, foie gras

🍷 **Saint Nicolas de Bourgueil** - 7,50€ « Les Quarterons rouges », Clos des quarterons, 2023 🌱

✓ Feuilleté de légumes, jus d'oignons et pain grillé

🍷 **Périgord IGP** - 7,00€ « Les Gouyats », Famille Dubard 🌱

Fromages et Desserts

Afin de mieux vous servir, merci de faire votre choix au moment de la commande.

Sélection de fromages affinés par France Fromages - Halles de Tours

Ravioles croustillantes de betterave, mousse griotte, chocolat

🍷 **Coteaux bourguignons AOC** - 7,50€ Domaine Louis Jadot, 2024 🌱

Panna Cotta au chèvre, meringue aux fleurs, crème citron et glace coriandre

🍷 **Reuilly blanc AOC** - 7,50€ « Joseph de Maistre », Domaine de Reuilly, 2023 🌱

Sphère au miel de Touraine, compotée d'agrumes,
glace pamplemousse, sablé sésame

🍷 **Coteaux du layon AOC** - 6,50€ Domaine de la Ducquerie, 2023

TARIFS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert ou Entrée + Dessert 33€

Entrée + Plat + Dessert 39€

Entrée + Plat + Fromage & Dessert 45€

Un droit de couvert pourra s'appliquer en l'absence de menu commandé



Fait maison

✓ Option végétarienne

🌱 Vin biologique - en cours de conversion - HVE

