



MENU 43 €

Entrée, plat et dessert

Entrée-plat ou Plat-dessert à 38€ (hors suppléments)

ENTREES

Gambas décortiquées à la crème de poivron rouge et son caviar d'aubergine à l'ail noir, coulis tomate basilic

Saint-Jacques snackées et son flan de poireaux, beurre blanc à l'estragon

Tomate d'antan burrata au pesto, coulis balsamique 

Saumon gravlax sur crémeux d'avocat et suprêmes d'agrumes, crème mascarpone citronnée

Terrine de foie gras chutney de figes au miel et son toast brioché (+8€)

PLATS

Les plats sont accompagnés de purées et légumes croquants de saisons

Magret de canard aux amandes torréfiées sauce à l'orange

Filet de dorade royale sur piperade aux olives noires, sauce vierge

Bavette Black Angus sauce au roquefort

Œuf poché sur son feuilleté, polenta crémeuse et champignons en persillade 

Rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne (+8€)

FROMAGE (+8€)

Assiette de trois fromages:

Sainte-Maure-de-Touraine AOP/ Camembert AOP/ Pont L'Evêque AOP

Compotée de figes et noix

DESSERTS

A commander pendant votre commande

Moelleux au chocolat aux noix de pécan, crème anglaise

Pomme rôtie sur pain de Gênes glace vanille coulis caramel beurre salé

Crème brûlée à la vanille de bourbon

Tarte au citron verveine, meringue, coulis fraise

Entremet exotique insert ananas rôti sur biscuit coco et son coulis

Garniture supplémentaire : assiette de frites maison (+ 4 €)

Toute mixité dans les menus entrainera un supplément

Une liste d'allergènes est disponible sur simple demande

Prix nets, service compris

