

## Entrées

*Foie gras de canard confit en déclinaison de betterave* 18.00 €

*Fraîcheur de tourteau roulée en gelée de rhubarbe sur une salade d'asperges blanches. Réduction orange-gingembre à l'huile d'olive* 19.00 €

*Millefeuille vertical au crémeux d'artichaut, copeaux de légumes primeurs, chorizo Ibérico et parmesan* 14.00 €

*Croustillant de chevreau poché au Vouvray et saucisse de Morteau sur une salade de fèves à l'orientale* 15.00 €

## Poissons

*Asperges blanches de Touraine poêlées au saumon fumé. Crème acidulée à l'oseille* 21.00 €

*Risotto de homard. Jus de carottes estragon - citron-vert* 25,00 €

*Lieu jaune vapeur sous une fine croûte d'encre, crémeux de petits pois au curry breizh* 24.00 €

*Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes susceptibles de se trouver dans la composition des plats qui vous sont servis.*

## Viandes

*Beuchelle à la Tourangelle,  
dans une croustillante corne d'abondance.* 26.00 €

*Fricassée minute de chevreau au sésame-pavot.  
Jus à l'ail vert. Petits légumes primeurs.* 25.00 €

*Filet de canette rôti, jus aux baies Ma Khaen.  
Chou pointu de printemps* 21.00 €

.....

*Salade de saison* 4.50 €

*L'assiette de cinq fromages sélectionnés par nos soins* 7.50 €

## Desserts

*Fraises cuites et crues,  
tube croustillant mascarpone - caramel d'olives noires* 8.00 €

*Citron en différentes textures* 8,00 €

*Tarte « gouttière » au chocolat, cerises confites et  
«coussin» de confiture de lait à la pistache* 8.00 €

*Riz au lait de coco, carpaccio de mangue, boule de neige caraïbe.  
Tuile ananas* 8.00 €

*Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes susceptibles de se trouver  
dans la composition des plats qui vous sont servis.*

# *Le Menu du Sage*

30 €

(27 € sans le fromage)

*Millefeuille vertical au crémeux d'artichaut,  
copeaux de légumes primeurs, chorizo Ibérico et parmesan*

*Ou*

*Croustillant de chevreau poché au Vouvray et saucisse de Morteau  
sur une salade de fèves à l'orientale*

~

*Asperges blanches de Touraine poêlées au saumon fumé.  
Crème acidulée à l'oseille*

*Ou*

*Filet de canette rôti, jus aux baies Ma Khaen.  
Chou pointu de printemps.*

~

*Assiette de fromages sélectionnés par nos soins et sa salade*

~

*Tarte « gouttière » au chocolat, cerises confites et  
cousin de confiture de lait à la pistache*

*Ou*

*Riz au lait de coco, carpaccio de mangue, boule de neige caraïbe.*

*Tuile ananas*

*Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes susceptibles de se trouver  
dans la composition des plats qui vous sont servis.*

# *Le Menu Plaisir*

38 € Poisson ou viande

45 € Poisson et viande

*Foie gras de canard confit en déclinaison de betterave*

*Ou*

*Fraîcheur de tourteau roulée en gelée de rhubarbe sur une salade d'asperges blanches. Réduction orange-gingembre à l'huile d'olive*

~

*Risotto de homard. Jus de carottes estragon - citron-vert*

*Ou*

*Lieu jaune vapeur sous une fine croûte d'encre,  
crèmeux de petits pois au curry breizh*

~

*Beuchelle à la Tourangelle,  
dans une croustillante corne d'abondance*

*Ou*

*Fricassée minute de chevreau au sésame-pavot.  
Jus à l'ail vert. Petits légumes primeurs.*

~

*Assiette de fromages sélectionnés par nos soins et sa salade*

~

*Dessert à la carte selon votre choix*

*(à commander au début du repas)*

*Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes susceptibles de se trouver  
dans la composition des plats qui vous sont servis.*