Carta de temporada

Por el chef Gilles Hémart

Cada plato es una invitación a descubrir nuevos sabores.
Les agradecemos su espíritu abierto y su paciencia mientras preparamos cada plato.

Entrantes

Caballa marinada con licor de Touraine, helado de pepino y compota de manzana
Vouvray AOC – 5,50 €, « Silex », Domaine Nicolas Brunet, 2023

Raviolis de ternera, caldo de verduras y verduras con gomasio
Val de Loire IGP – 5,50 €, « Le P'tit Renaudat », Domaine Valéry Renaudat

Hummus de zanahoria con mango, calabaza caramelizada con coca-cola y huevo confitado
Vouvray AOC semiseco – 7,50 €, « Carpe Diem », Vignoble Alain Robert, 2024

Láminas de vieiras, crema de coliflor ahumada y caldo de jengibre y citronela (suplemento de 3 €)
Bourgogne Chitry AOC – 8,50 €, Domaine Giraudon, 2025

Platos principales

Filete de ternera y « bœuf bourguignon », milhojas de manzana, patata y boniato, jugo concentrado de anchoas (suplemento de 5 €)
Côtes du Rhône AOC – 8,00 €, Domaine de Verquières, 2025

Trucha glaseada con mandarina, crema de zanahoria y jugo de azafrán y cítricos
Bourgueil Rosé AOC – 5,50 €, « La Romantique », Domaine Lamé Delisle Boucard, 2025

Guisado de verduras con champiñones y trufa
Pic Saint-Loup AOC – 8,50 €, « Carra », Château de Lascaux, 2024

Salchichas de cerdo y pulpo, chirivía ahumada y jugo concentrado de especias
IGP Méditerranée Tinto – 7,50 €, « La Croix », Peyrassol, 2023

Postres

Para ofrecerles el mejor servicio, les rogamos que elijan su postre al realizar el pedido.

Selección de quesos curados de France Fromages – Mercado de Les Halles de Tours
Chinon AOC – 7,00 €, « Le Temps des Cerises », Domaine de la Noblaie, 2024

Galleta con remolacha, perlas de pera marinadas con pimientas y mousse de remolacha y grosella negra

Kiwi en diferentes texturas, helado de pepino y merengue

Bizcocho Joconde de cebolla confitada, compota de manzana, praliné y cebolla confitada, helado de patata y salsa mole

Todos nuestros vinos son ecológicos, están en proceso de conversión ecológica o cuentan con la certificación HVE (Alto Valor Medioambiental).

Precios de los menús

Entrante + Plato principal o Plato principal + Postre o Entrante + Postre	**33€**
Entrante + Plato principal + Postre	**39€**
Entrante + Plato principal + Queso + Postre	**45€**

Se podrá aplicar un suplemento por cubierto si no se solicita ningún menú.

Elaboración casera

Opción vegetariana

Lista de alérgenos disponible previa solicitud.