

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

Brick aux algues, canard, anguille et St Jacques en brunoise, radis

🍷 **Bourgogne Chitry AOC** – 8,00€ Domaine Giraudon 2023 🌱

Langoustines laquées aux agrumes, bonbon de veau, avocat, mangue, émulsion bergamote (suppl. 3€)

🍷 **Entre Deux Mers AOP** – 7,50€ Château Chillac 2023 🌱

✓ Racines en crémeux, courge rôtie, cuir de légumes, crème de truffe

🍷 **Touraine Gamay AOP** – 5,50€ «La Brossette», Domaine Joël Delaunay, 2023 🌱

Maquereau passé à la flamme, tapioca au miso, émulsion thé-épinard

🍷 **Montlouis sur Loire AOC** – 5,50€ Domaine le Pigeonnier, 2023 🌱

Plats

Bœuf en croûte d'olive et ail noir, crémeux au miel, salsifis à l'arabica, jus à la cardamome noire (suppl. 4€)

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

Volaille en ballotine, crémeux de châtaignes maltées, jus corsé au café, risotto de petit épeautre, shiitakés

🍷 **Reuilly Rouge AOC** – 7,50€ «Les Lignis», Domaine Renaudat, 2023 🌱

Saucisses de poisson et homard, attiéké aux algues, bouillon banane citron gingembre

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

✓ Butternut rôti aux agrumes, sésame, céréales, abricots fermentés

🍷 **Touraine Sauvignon blanc AOC** – 8,00€ «Les Chênes», Domaine des Hauts Baigneux, 2023 🌱

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

🍷 **St Nicolas de Bourgueil AOC** – 6,00€ «Domaine», Domaine Olivier, 2023 🌱

Mangue en bonbon, ananas, bouillon floral et cardamome verte, macaron glacé aux épices perses

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

Céleri confit, kiwi, mélisse, œuf confit, râpé de cerf

🍷 **Val de Loire IGP** – 6,00€ «La Burette», Domaine Thimothée Delalle, 2024 🌱

Pois chiches au praliné, feuilleté aux noisettes, artichaud confit

🍷 **Chinon AOC** – 7,00€ «Le Petit Chemin», Domaine Dozon, 2024 🌱

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

