

# 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

W Bourgogne Chitry AOC - 8,00€ Domaine Giraudon 2023

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

W Entre Deux Mers AOP - 7,50€ Château Chillac 2023

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

W Touraine Gamay AOP - 5,50€ « La Brossette », Domaine Joël Delaunay, 2023

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

W 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€)

W 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

W Reuilly Rouge AOC - 7,50€ « Les Lignis », Domaine Renaudat, 2023

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

W Reuilly blanc AOC - 7,50€ « Joseph de Maistre », Domaine de Reuilly, 2023

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

W 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

W 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

W Coteaux du Layon AOC - 6,50€ Domaine de la Ducquerie, 2023

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

W Val de Loire IGP - 6,00€ « La Burette », Domaine Thimothée Delalle, 2024

Pois chiches au praliné, feuilleté aux noisettes, artichaud confit

W Chinon AOC - 7,00€ « Le Petit Chemin », Domaine Dozon, 2024

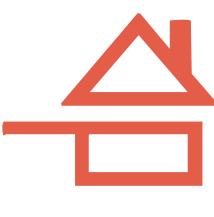
## TARIFS

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

