



Dessin réalisé par
Cyril De La Patellière

MENU SAVEURS

42€ Entrée, Plat, Fromage* OU Dessert
Starter, main course, cheese* OR dessert

50€ Entrée, plat, fromage* et dessert
Starter, main course, cheese* and dessert

60€ Entrée, Poisson, Viande, Fromage* OU Dessert
Starter, fish course, meat course, cheese* OR dessert

* 3 morceaux de fromages * 3 pieces of cheese
(chèvre, vache & brebis) (goat, cow, and sheep)
Fromages affinés par Quentin Fromager
Vice-champion de France des fromagers 2019

.....

LES ENTREES / STARTERS

Pressé de volaille et Foie gras aux saveurs de champignons, taboulé de boulgour aux pickles de légumes d'automne, vinaigrette de jus réduit

Pressed poultry and foie gras with mushroom flavors, bulgur wheat tabbouleh with pickled autumn vegetables, reduced juice vinaigrette

La St Jacques Façon boudin aux arômes de champignons, endivette confite sur vinaigrette d'automne, gel d'agrumes

Scallops Boudin style with mushroom flavors, confit endivette on vegetable vinaigrette, citrus gel

.....

LES PLATS / HOT DISHES

ASSIETTE VEGETARIENNE / VEGETARIAN MAIN COURSE

Poisson du Marché, rillons de Touraine, sauce au vin de vouvray et fumet de crustacé, caviar de hareng fumé comme une matelote, écrasé de pomme de terre au haddock

Fish from the market, belly pork, Vouvray wine sauce and shellfish stock, smoked herring caviar served as a matelote, mashed potatoes with haddock

Travers de porc aux deux cuissons, langoustines, gratin de pomme de terre/pakchoï, jus à l'ail noir

Twice-cooked pork ribs, langoustines, potato and pakchoi gratin, black garlic sauce

Noix de joue de bœuf farci au boudin noir, condiment aux airelles, légumes racines, sauce vin rouge à l'anguille fumée

Beef cheek stuffed with blood sausage, cranberry condiment, root vegetables, red wine sauce with smoked eel



LES DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGE / CHEESE PLATE
DE QUENTIN FROMAGER : VICE-CHAMPION DE
FRANCE DES FROMAGERS 2019

Prix à la carte : 4 morceaux / 4 pieces
10.50 €

LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT
DE REPAS

DESSERTS ARE TO BE ORDERED AT THE
BEGINNING OF THE MEAL

.....

DESSERTS A LA CARTE 12€

Biscuit Japonais au charbon végétal roulé kiwi/mandarine, streusel, noisette, mandarine

Rolled biscuit with kiwi/mandarin orange, streusel, hazelnut, mandarin orange

Bavarois café, biscuit cacahuète bergamote, gel de bergamote, praliné cacahuète, glace café et bergamote

Coffee Bavarian cream, peanut and bergamot biscuit, bergamot gel, peanut praline, coffee and bergamot ice cream

Céliéri confit vanillé, bavarois et gel de mangue, siphon chocolat blanc vanillé

Vanilla-infused candied celery, mango bavarois and gel, vanilla white chocolate siphon

.....

Signalez vos intolérances alimentaires et vos allergies lors de votre commande

Report your food intolerances and allergies when ordering

Pour les intolérances et autres allergies, la liste des allergènes est disponible sur demande

For allergies and intolerances, the allergen menu is available upon request

Nous travaillons au gré des saisons et des approvisionnements, un plat peut nous manquer, ne nous en tenez pas rigueur...

We work with fresh seasonal produce, so please forgive us if occasionally some products are unavailable