



MENU SAVEURS

46€ Entrée, Plat, Fromage* OU Dessert
Starter, main course, cheese* OR dessert

55€ Entrée, plat, fromage* et dessert
Starter, main course, cheese* and dessert

64€ 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

Cannelloni de saumon fumé au Tourteau, sorbet rhubarbe
Smoked salmon and crab cannelloni, rhubarb sorbet

Pressé de noix de joue de bœuf et foie gras, bouchon de pomme de terre ratte et herbes fraîches, sorbet cornichon
Terrine of beef cheek and foie gras, potatoes with fresh herbs, gherkin sorbet

Velouté de melon/Poivron Jaune/jus de carotte, tartare de thon au citron vert, sorbet condiment fraises
Cream of melon soup with yellow pepper and carrot juice, lime-flavoured tuna tartare, strawberry sorbet

.....

LES PLATS / HOT DISHES

ASSIETTE VEGETARIENNE / VEGETARIAN MAIN COURSE

Poisson du jour/ caviar d'aubergine fumé/sauce condimentée, gel de cassis, émulsion de salicorne
Fish of the day / smoked aubergine caviar / spiced sauce, blackcurrant gel, salicornia emulsion

La Beuchelle Tourangelle (Rognon/Ris de veau), sauce au vin jaune (Suppl.5€)
La Beuchelle Tourangelle (kidney/calf sweetbread, yellow wine sauce (€5 extra)

Poitrine de porc « Roi Rose » de Touraine autour du petit pois, langoustines, Abricot, gel de Kalamansi
'Roi Rose' pork belly from Touraine served with peas, langoustines, apricot and calamansi gel

Bavette de Veau, purée de carottes violettes au gingembre, girolles, jus aux pêches de vignes fumées au romarin
Veal steak, purple carrot purée with ginger, chanterelle mushrooms, and a sauce made from vine peaches smoked with rosemary



Dessin réalisé par
Cyril De La Patellière

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€

Crèmeux au citron, pâte sablée et guimauve à la coco râpée, gel de mélisse, crème de coco
Lemon cream, shortbread and marshmallow with grated coconut, lemon balm gel, coconut cream

Tableau d'été : Tomate / pêche / abricot et fleur en fine gelée, crème onctueuse vanille et crumble
au sésame

*Summer Dessert: Tomato, Peach, and Apricot with Flowers in a Light Jelly, Creamy Vanilla Custard, and
Sesame Crumble*

Plaisir gourmand : riz au lait caramel / amaretto, amandes torréfiées, glace au foin fumé, espuma
orangé

*A gourmet treat: caramel and amaretto rice pudding, roasted almonds, smoked hay ice cream, orange
espuma*

.....

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*