



Carta de Temporada

Por Gilles Hémart

Cada plato es una invitación al descubrimiento.
Gracias por su mentalidad abierta y su paciencia durante la preparación.

Entrantes

Buñuelo de cangrejo, manzana, calabacín y caldo de cigalas al curry verde (+3€)

📍 **Côtes de Gascogne IGP** – 5,50€, Alain Brumont, 2025

Taco de gamba y aguacate, gravlax de rape

📍 **Quincy AOC** – 8,00€, Domaine Mardon, 2023 🌿

✔️ **Gyoza de cebolla, ceviche de pomelo y espuma de miso**

📍 **Val de Loire IGP** – 8,00€, « Moulin doré », Domaine Timothée Delalle, 2024 🌿

Bombón de ternera con ricotta y teja crujiente de patata

📍 **Montlouis AOC sec** – 6,00€, Domaine Le Pigeonnier, 2025 🌿

Platos Principales

Pollo relleno de merguez, bulgur con albaricoque y dátíl, jugo de albaricoque y harissa

📍 **Reméage Syrah 100% VDF** – 7,50€, Les vins de Vienne

Trozo de bogavante (50g) con mantequilla de frambuesa,
risotto de trigo verde y crema de guisantes (+5€)

📍 **Bourgogne Chitry AOC** – 8,50€, Domaine Giraudon, 2023

📍 **Chinon AOC** – 6,50€, « Le temps des cerises », Domaine de la Noblaie, 2024 🌿

Mújol al anís, hinojo, puré de patata y jugo de pollo

📍 **Montlouis AOC sec** – 6,00€, Domaine Le Pigeonnier, 2025 🌿

📍 **Saint-Nicolas de Bourgueil AOC** – 7,50€, « La Taille », Domaine de la Rodaie, 2024 🌿

✔️ **Berenjena laqueada, halloumi, caviar de tomate y helado de cebolla**

📍 **Pinot noir** – 6,00€, Domaine Rousseau, 2025 🌿

Postres

Para atenderle mejor, le rogamos que haga su elección al realizar el pedido.

Selección de quesos afinados por France Fromages – Mercado de Tours

📍 **Coteaux Bourguignons AOC** – 7,50€, Domaine Louis Jadot, 2024

Melón y zanahoria con especias suaves, mousse ligera de yogur y helado de melón

📍 **Vouvray AOC Demi-sec** – 7,50€, « Les quarts de sens », Domaine Nicolas Brunet, 2023 🌿

Sablé de cereza, tomillo y aceituna, cremoso de calabacín y helado de guinda

📍 **Coteaux Bourguignons AOC** – 7,50€, Domaine Louis Jadot, 2024

Tartaleta crujiente de pera, almendra anisada y sésamo tostado

📍 **Vouvray AOC Demi-sec** – 7,50€, « Les quarts de sens », Domaine Nicolas Brunet, 2023 🌿

Precios

Entrante + Plato principal o Plato principal + Postre

o Entrante + Postre

33€

Entrante + Plato principal + Postre

39€

Entrante + Plato principal + Quesos + Postre

45€

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



Es casero

✔️ **Opción vegetariana**

Lista de alérgenos disponible a petición