

# Carte de saison

Par Gilles Hémart

## Entrées

✓ Feuille à feuille d'asperges et de thon blanc, patate douce, passion et noix de coco

Vin recommandé : AOP Touraine Sauvignon - 5,50€, « Rendez-Vous », Famille Lebrumare, 2023

Ravioles de pied de cochon et écrevisses, mandarines, jus de viande aux agrumes

Vin recommandé : Bourgueil rosé - 6,00€, « La Romantique », Domaine Lamé Delisle Boucard, 2023

Rémoulade de crevettes au blé vert, avocat grillé et tempura de gambas (suppl. +2€)

Vin recommandé : AOP Gros Plant du Pays Nantais - 6,50€, Folle Blanche, Famille Lieubeau, 2023

✓ Feuilleté céleri et pommes, choux frits, pannacotta et sorbet aux herbes

Vin recommandé : VDF - 5,50€, « Pinot Meunier, Maison Rousseau, 2023

## Plats

Poisson de la criée en croûte de citron, épinards sautés au soja, émulsion d'herbes

Vin recommandé : AOP Reuilly - 7,00€, , Domaine de Reuilly, 2023

Bœuf mariné aux algues, jardin de légumes au yuzu,  
pâte de sésame et d'ail noir, sauce aux anchois

Vin recommandé : AOP Saint-Nicolas de Bourgueil - 7,00€, « Domaine », Domaine Olivier

Poulette de Racan farcie, crémeux et caponata de figues, jus poivré (suppl. +3€)

Vin recommandé : AOP Touraine - 6,50€, « les Caillasses », Domaine Xavier Frissant, 2023

✓ Mini-betteraves confites, gnocchi, jus de groseille et piment, caviar de hareng

Vin recommandé : Touraine AOP Gamay - 5,50€, Domaine Joël Delaunay, 2023

## Fromages & Desserts

Sélection de fromages affinés par France Fromages – Halles de Tours

Fruits rouges, pulpe de tomates vertes et kiwi, ail noir en crème glacée

Vin recommandé : Chinon AOC - 7,00€, « Le petit chemin », Domaine Dozon, 2023

Fruits de saison marinés à la mélisse et à l'estragon, crémeux cacahuète, tofu

Vin recommandé : AOP Bourgogne Chitry - 7,00€, Domaine Giraudon, 2023

Crèmeux chocolat, caramel et praliné, houmous caramélisé,  
épeautre au lait et glace au brebis

Vin recommandé : AOP Banyuls Traditionnel Ambré- 6,50€, « Robert Pagès », Domaine Madeloc

## Tarifs

Menu à 33€ = Entrée + plat OU plat + dessert OU entrée + dessert

Menu à 38€ = Entrée + plat + dessert

Menu à 45€ = Entrée + plat + fromage + dessert

✓ Option végétarienne

✓ Vin biologique - en cours de conversion  
HVE (Haute Valeur Environnementale)

Liste d'allergènes disponible sur demande \*coupe 10 cl \*\*verre 8cl

