

## Carte de saison

### Les entrées

Mi-cuit de foie gras de canard en terrine, chutney de saison, pain de seigle toasté des « Blés de demain » (supplément 4€)

Pain de mie comme un pain perdu, gambas snackée, mayonnaise au paprika fumé, bisque et pois gourmands au sésame Kimchi

Poireaux brûlés, purée de courges, poulpe grillé, condiment clémentines-coriandre-cives

Œuf parfait, épinards, chorizo Belotta, mousse légère comme une sauce Mornay au vieux Comté

### Les plats

Filet de bœuf Charolais cuit basse température, purée de patates douces, tombée d'épinards-butternut et oignons de Roscoff, pommes de terre paille, jus de bœuf (supplément 4€)

Carré de cochon, pulpe de carottes, navets confits, mizuna, noisettes et jus de cochon au vinaigre de Xérès

Dos de cabillaud cuit au plat, céleri rave, compotée de pleurotes à la laitue de mer, bouillon de crevettes grises

Noix de Saint-Jacques juste snackées, purée de topinambours montée au foie gras, topinambours croquants aux noix, émulsion au vin jaune

Notre plateau de fromages affinés par Raimb'ô fromages 10€

Sainte-Maure de Touraine affiné et en mousse, salade croquante d'herbes et fleurs

9€

\*\*\*

### Les desserts

Chocolat dulcey en ganache, tuile cacao amer, caramel de whisky, mousse légère à la vanille de Madagascar

Tarte citron-yuzu meringuée façon La Deuvalière

Vacherin kiwi-ananas-cardamome verte

Trois boules de glaces ou sorbets\* (Fabrication Palais de la glace à Tours nord)

\*\* Merci de choisir votre dessert à la prise de commande, certains demandent des temps de cuisson et de préparation.