

Pour un moment de convivialité

- . Croustillants de langoustine au basilic, mayo citron confit **18€**
- . L'Assiette de jambon Iberique Bellota **19€**
- . Aran-shi parmesan/truffe, secreto wagyu Japonais à la flamme **17€**

Côté entrée

- . Vitello Tonnato 2025 **14€**
- . Gros œuf bio de la ferme de Manthelan « parfait » sur fine tartelette croustillante aux girolles, crème infusée au lard de Collonata et noisettes **14€**
- . Lotte en gravelax de curry rose « Terre exotique », stracciatella, huile d'olive Taggiasche et citron, framboises de Chouzé **16€**
- . Les fameux « Nuggets » de ris de veau en croûte de noisettes, crème « trempette » de parmesan, pickles de girolles **19€**
- . Foie gras grillé à la braise, sauce bbq fraises des bois, fraises grillées et pickles de fraises, shiso **17€**
- . Haricots verts terre/mer en salade/ praliné/amandes fumées/menthe/feta **14€V**

Côté plancha

- . Belle entrecôte « MDH », sauce béarnaise **26.5€**
- . Pièce de « Black Angus » mariné aux herbes, beurre demi-sel au piment d'Espelette **28€**

Les côtes à partager (2 personnes)

- . Côte de bœuf MDH (1.1Kg) grillée au sel de Guérande, sauce béarnaise **69€**
- . Côte de bœuf MDH (1.1Kg) Rossini (avec foie gras poêlé), sauce béarnaise **79€**
- . Côte de bœuf MDH (1.1Kg) fumée aux sarments de vignes et beurre de truffe **75€**
- . Côtes de Thon rouge à la plancha, béarnaise aux épices, citron vert et coriandre **59€**
Accompagnée de frites aux herbes et sel de Guérande, purée au beurre et salade verte
- . Côte de veau façon milanaise d'été (parmesan/scamorza/chorizo) risotto crémeux de frégola sarda, pesto/ail des ours/courgettes/olives Kalamata **65€**

Viandes d'exception veuillez consulter l'ardoise ou demander au maître d'hôtel

- | | | | |
|--|--------------|-----------------------------|-----------|
| . L'os à moelle | 6.50€ | . Sauce béarnaise, parmesan | 2€ |
| . Les frites aux herbes et sel de Guérande | 5€ | . La salade verte | 5€ |
| . La purée au beurre | 5€ | . La purée truffée | 8€ |



Côté cuisine

- . Suprême de volaille fermière au vin jaune et morilles, émulsion lait fumé, purée truffée **25€**
- . L'agneau en deux façons : les côtelettes grillées aux sarments et roulés d'aubergines à la Bonifacienne et mozzarella fumée, la poitrine de Touraine en fin samoussa aux épices douces, yaourt grec/tahine **29€**
- . Involtini de tartare de bœuf Charolais à l'italienne et jambon de boeuf wagyu, ricotta fumée, tomates confites, roquette **26€**
- . Poulpe de roche grillé à façon « Rougail » (saucisse de roi Rose et poulpe), tagliatelles noires à l'encre à l'américaine de langoustine **28€**
- . Filet de bœuf en tournedos façon Rossini, brioche à la truffe, jambon de Wagyu **28€**
- . Cœur de Ris de veau braisée, orechiette et légumes Primavera à la crème de truffe, rapé de truffe d'été et noisettes **37€**
- . Piqué de pluma de cochon Ibérique « comme un rillon » laqué au miel et safran de Touraine, tatin de tomate cœur de boeuf et crème de sainte Maure **26€**
- . Ne me parle pas sur ce « thon » ! Thon rouge croustillant, « home » mous crémeux aux pois chiches de Savigné et salsa verde, olives Kalamata, citron vert, pickles et herbes fraîches **28€**
- . « All Black » burger gastronomique (pain noir, haché de black Angus, mayo noire à la truffe, Ketchup de tomate « noire de Crimée », foie gras...) **26€**
- . Traditionnelle « Beuchelle Tourangelle » (ris de veau cœur/rognons de veau/champignons) **29€**
- . Tagliata d'onglet Angus de Castille 300 jours de grain grillé à l'olive noire, tomates rôties, pissaladière tradition et pécorino au poivre **28€**
- . Gnocchis maison façonnés à la main « crousti/fondants », crème de parmesan/artichaut/truffe **21€** ✓

Côté Fromage (pour les gourmands de salé...)

- . L'assortiment de fromages fermiers . Petit **10€** . Grand **20€**

Les plaisirs gourmands (*Desserts à commander en début de repas)

- . Ramène ta fraise ! (Fraises de Chouzé liées d'un fin confit, sorbet fraise Senga, nuage aux herbes (mélisses, verveine, menthe...), eau de fraise tranché à l'huile d'olive et balsamique) petit beignet de notre enfance **11€***
- . Bombe banana-choco : moelleux chocolat noir 64% cœur banane vieux rhum, sorbet banane émulsion banoffee, terre cacao pétillante, tuile frécinette **11€**
- . Pétanque place des Halles « tu tires où tu pointes ! » **11€**
- . « Dans le miel » (crème citron/miel de forêt, abricots rôtis au miel et pignons, faisselle de Touraine au miel de fleur, granola, crème glacée miel d'Azay/nougatine, pollen, nid d'abeille) **11€***
- . Tarte au citron MDH (sablé breton/crème d'Isigny/crème citron/meringue/sorbet Limoncello) **11€**
- . Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé, glace vanille gousse, tuile nougatine **11€**
- . Jeux de textures autour de la rhubarbe, vrème glacée à la reine des près **11€**

Autres canailleries et petits plaisirs :

- . Le café gourmand **10€** . Notre saucisson Guanaja/noisettes/guimauve/sablé breton à partager **12€**