

- La Table Ronde -

Maîtres Restaurateurs

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **30€**

Entrée + Plat + Dessert **35€**

Les Entrées - 18€ -

- Le Foie Gras de chez Mr Morille (79) -

Préparé et cuit par nos soins / Porto Blanc / Fève de Tonka / Caramel Porto - Vanille

- Le Saumon Label Rouge -

Gravlax maison - Gin Yuzu et Aneth / Déclinaison de pommes vertes / Crème Aigrette Wasabi - Yuzu

- Les Ravioles Champêtres -

Farce Cancoillotte - Herbes fraîches / Shiitakés du Breuil (37) / Crème montée Foin - Vin Jaune /
Bouillon Champignons

Les Plats - 23€ -

- Le Bœuf -

Choix du Chef / Gratin de Pommes de Terre au Cantal

- Le Poisson -

Selon arrivage / Risotto - Shiitakés du Breuil - Pecorino Romano

- Le Lapin -

Râble farci - Pain d'épices maison - Châtaignes - Moutarde / Jus de lapin Cidre - Moutarde /
Gratin de Pommes de Terre au Cantal

- Le Végé -

Gratin de Pommes de Terre au Cantal / Risotto - Shiitakés du Breuil - Pecorino Romano

Les Desserts - 10€ -

Les desserts sont à choisir lors de la prise de commande, Merci.

- Le Fromage -

Le Chariot / Confiture de Ma Maman

- La Châtaigne -

Biscuit financier Châtaigne / Crème montée Châtaigne / Croustillant Feuillantine / Crème glacée Marron
du Palais de la Glace (37)

- Le Pain d'épices Maison -

Juste toasté / Ganache Pomme - Chocolat blanc / Pomme rôtie au caramel de Cidre / Crumble Pain d'épices /
Sorbet Pomme verte du Palais de la Glace (37)