



Carta de Temporada

Por Gilles Hémart

Entrantes



Milhojas de espárragos y atún, batata, maracuyá y coco

Recomendación de vino : AOP Touraine Sauvignon - 5,50€, « Rendez-Vous », Famille Lebrumare, 2023

Raviolis de manitas de cerdo y cangrejos de río, mandarinas, jugo de carne cítrico

Recomendación de vino : Bourgueil rosé - 6,00€, « La Romantique », Domaine Lamé Delisle Boucard, 2023

Remoulade de camarón con trigo verde, aguacate a la parrilla y tempura de gambas (+2€)

Recomendación de vino : AOP Gros Plant du Pays Nantais - 6,50€, Folle Blanche, Famille Lieubeau, 2023



Hojaldre de apio y manzana, col frita, pannacotta y sorbete de hierbas

Recomendación de vino : VDF - 5,50€, « Pinot Meunier, Maison Rousseau, 2023

Platos principales

Pescado del mercado en costra de limón, espinacas salteadas con soja, emulsión de hierbas

Recomendación de vino : AOP Reuilly - 7,00€, « Domaine de Reuilly, 2023

Ternera marinada con algas, jardín de verduras al yuzu, pasta de sésamo y ajo negro, salsa de anchoas

Recomendación de vino : AOP Saint-Nicolas de Bourgueil - 7,00€, « Domaine », Domaine Olivier

Pollo de Racan rellena, puré y caponata de higos, jugo con pimienta (+3€)

Recomendación de vino : AOP Touraine - 6,50€, « les Caillasses », Domaine Xavier Frissant, 2023



Mini remolachas confitadas, ñoquis, jugo de grosella y pimienta, caviar de arenque

Recomendación de vino : Touraine AOP Gamay - 5,50€, Domaine Joël Delaunay, 2023

Postres

Quesos madurados por France Fromage

Frutos rojos, pulpa de tomate verde y kiwi, helado de ajo negro

Recomendación de vino : Chinon AOC - 7,00€, « Le petit chemin », Domaine Dozon, 2023

Frutas de temporada marinadas con melisa y estragón, crema de cacahuete, tofu, pepino

Recomendación de vino : AOP Bourgogne Chitry - 7,00€, Domaine Giraudon, 2023

Crema de chocolate, caramelo y praliné, hummus caramelizado, espelta con leche y helado de oveja

Recomendación de vino : AOP Banyuls Traditionnel Ambré- 6,50€, « Robert Pagès », Domaine Madeloc

Precios

Menú 33€ = Entrante + plato principal ☐ plato principal + postre
☐ entrante + postre

Menú 38€ = Entrante + plato principal + postre

Menú 45€ = Entrante + plato principal + quesos + postre



Opción vegetariana

Vino ecológico – en proceso de conversión HVE (Alto Valor Ambiental)

Lista de alérgenos disponible a petición.