

# Carte de saison

## ~Entrées~

Foie gras / chutney de saison pain / de seigle (supplément 4€)  
Asperges / burrata di buffala / bergamote / crumble noisette / pousses d'herbes  
Gravelax de lieu jaune à l'encre de seiche / Petits pois et sucrine / safran  
Œuf parfait / compotée artichauts, poivrons rouges et origan / émulsion paprika  
fumé / crispy bacon

## ~Plats~

Filet de bœuf Charolais / purée de pommes de terre brûlées / Brocoletti/ jus de  
bœuf réduit à la moelle (supplément 4€)  
Cochon « Roi rose de Touraine » / compression de carottes et lard / purée de  
carottes à l'orange coriandre / jus cochon réduit  
Dos de maigre / petits pois et fèves au gingembre / fumet de poisson au curcuma  
Cabillaud / Fregola Sarda au jus de volaille / émulsion parmesan / jambon de  
Parme / oignons frits

## ~Fromages~

Plateau de fromages affinés (+ 12€)  
Tartelette croustillante / Sainte- Maure de Touraine / yuzu / pois gourmands /  
Sésame Kimchi (+12€)

## ~Desserts~

Tartelette petits pois et fraises  
Cannelloni de mangue et safran / Huile d'olive passion  
Crumble cacao / fleur de sel / mousse vanille et chocolat / brownie et craquant  
chocolat  
Trois boules de glaces ou sorbets

