

- La Table Ronde -

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 / Liqueur Chambord / Gel Framboises

- La Truite de Langeais (37) -

Gravlax / Condiment Framboises de Touraine - Ponzu - Huile de noix / Fromage de chèvre frais de la Maison Le Vazereau (37)

- Les Tomates -

Tartare de tomates colorées - Vinaigrette basilic - balsamique blanc / Gel tomate / Crumble Parmesan - Thym / Chantilly Scamorza

Les Plats - 23€ -

- Le Bœuf -

Choix du Chef / Frites Maison

- Le Poisson -

Selon arrivage / Ratatouille comme un Millefeuille

- La Tartine -

Effiloché de Cochon Roi-Rose de Touraine mariné façon Mojo (Agrumes - Ail - Cumin - Huile d'olive) / Fromage de chèvre frais de la Maison Le Vazereau (37) / Moutarde de Lencloître au curry (86) / Pain de Tradition / Frites Maison

- Le Végé -

Ratatouille comme un Millefeuille / Frites Maison

Les Desserts - 10€ -

Les desserts sont à commander en début de repas.

- Le Fromage -

Le Chariot / Confiture de Ma Maman

- La Pavlova -

Coque meringuée à l'eau de rose / Mascarpone et Gel litchis / Coulis framboises / Crème glacée rose-litchi-coulis framboises du Palais de la Glace (37)

- La Tartelette -

Pâte sablée Maison / Crème citron - Limoncello / Tartare de citron confit - Basilic - Huile d'olive de Nyons / Meringue italienne au Poivre de Timut / Sorbet Citron du Palais de la Glace (37)

