

Carte de saison

Par Gilles Hémart

Chaque plat est une invitation à la découverte.

Nous vous remercions pour votre ouverture d'esprit et votre patience le temps de sa réalisation.

Entrées

Œuf confit, mélasse au cacao, praliné de panais, champignons et caviar de hareng

Vin recommandé : Pinot noir - 5,50€, Maison Rousseau

Foie gras poêlé aux algues, compotée de pommes relevée à l'anguille
et jus aux bourgeons de sapin (suppl. +4€)

Vin recommandé : Pays d'oc IGP - 7,00€, « le Ban des Cigales », Domaine Famille Fabre

Cerf passé à la flamme, coulis de camomille, radis mariné et glace d'oignons caramélisés

Vin recommandé : Val de Loire IGP - 6,50€, « La Burette », Domaine Timothée Delalle

Man'ouché (pain libanais) au curry breton, grenade, chèvre et salade d'apiacées

Vin recommandé : Montlouis AOC - 5,50€, Domaine Le Pigeonnier, 2023

Plats

Ravioles de canard aux dattes, crémeux de légumes et jus de viandes à l'abricot confit

Vin recommandé : Périgord IGP - 6,50€, « Les Gouyats », Famille Dubard

Veau en panure d'épices, crème de chou-fleur à la passion et jus aux câpres (suppl. +3€)

Vin recommandé : Coteaux Bourguignons AOC - 8,00€, Louis Jadot, 2024

Poisson en vapeur de vin de Touraine, arancini et tuile à l'encre de seiche

Vin recommandé : Touraine Sauvignon blanc AOC - 8,00€, « Les Chênes », Domaine des Hauts Baigneux, 2023

Risotto de "langues d'oiseau" à l'orange et safran, carotte et kalamansi (suppl. +3€)

Vin recommandé : Côtes catalanes IGP - 7,50€, « Cadireta », Domaine Lafage

Desserts

Afin de mieux vous servir, merci de faire votre choix au moment de la commande.

Sélection de fromages affinés par France Fromages – Halles de Tours

Vin recommandé : Chinon AOC - 7,00€, « Le petit chemin », Domaine Dozon, 2024

Chocolat en crémeux, céleri confit et fregola

Crémeux de banane, lingot de tonka, gel d'agrumes et tuile de tacos

Poires, entremet topinambour et crème glacée à la réglisse

Tarifs

Menu à 33€ = Entrée + plat OU plat + dessert OU entrée + dessert

Menu à 39€ = Entrée + plat + fromage OU dessert

Menu à 45€ = Entrée + plat + fromage + dessert

Un droit de couvert pourra s'appliquer en l'absence de menu commandé.

 Option végétarienne

 Vin biologique - en cours de conversion
HVE (Haute Valeur Environnementale)

Liste d'allergènes disponible sur demande

