

# 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

