



Carta de Temporada

Por Gilles Hémart

Cada plato es una invitación al descubrimiento.
Gracias por su apertura de mente y su paciencia durante su elaboración.

Entrantes

Focaccia crujiente, atún y ternera, limón, verduras crujientes (+3€)

📍 **Chinon rouge AOC** - 6,50€ « Le temps des cerises », Domaine de la Noblaie, 2024 🌿

Coles de temporada, mollejas de cordero y vieiras, caldo de cítricos

📍 **Vouvray AOC** - 5,50€ « Silex », Domaine Nicolas Brunet, 2023 🌿

✓ Galette de trigo sarraceno, champiñones, crema de avellana, miso

📍 **Val de Loire IGP** - 5,50€ « La Burette », Domaine Timothée Delalle, 2024 🌿

Oblea crujiente, gambas, erizo de mar, puerro

📍 **Pays d'Oc IGP** - 7,50€ « Viognier », Domaine Famille Fabre, 2025 🌿

Platos Principales

Milhojas de ternera, lardo de Colonnata, jugo de pimienta, boniato (+4€)

📍 **Médoc AOC** - 8,00€ « Vieilles Vignes », Château de Lussan, 2022 🌿

Pescado del día, beurre blanc de vainilla, pera y cítricos

📍 **Touraine Sauvignon AOC** - 8,00€ « Les chênes », Domaine des Hauts Baigneux, 2023 🌿

Salchichas de conejo, remolacha al vino, jugo intenso, foie gras

📍 **Saint Nicolas de Bourgueil** - 7,50€ « Les Quarterons rouges », Clos des quarterons, 2023 🌿

✓ Hojaldre de verduras, jugo de cebolla, pan tostado

📍 **Périgord IGP** - 7,00€ « Les Gouyats », Famille Dubard 🌿

Quesos y Postres

Para ofrecerle el mejor servicio, le agradecemos realizar su elección al momento de pedir.

Quesos afinados – selección de France Fromage (Halles de Tours)

Raviolis crujientes de remolacha, mousse de cereza, chocolate

📍 **Coteaux bourguignons AOC** - 7,50€ Domaine Louis Jadot, 2024 🌿

Panna cotta de cabra, frutas de temporada, helado de cilantro

📍 **Reuilly blanc AOC** - 7,50€ « Joseph de Maistre », Domaine de Reuilly, 2023 🌿

Esfera de miel de Touraine, compota de cítricos,
helado de pomelo, sablé de sésamo

📍 **Coteaux du layon AOC** - 6,50€ Domaine de la Ducquerie, 2023

PRECIOS

Entrante + Plato / Plato + Postre / Entrante + Postre 33 €

Entrante + Plato + Postre 39 €

Entrante + Plato + Queso & Postre 45 €

Se podrá aplicar un cargo por servicio si no se pide ningún menú



Comida casera

✓ Opción vegetariana

🌿 Vino ecológico - En proceso de conversión - HVE

