

Carte de saison

~Entrées~

Foie gras, chutney de saison pain de seigle (+4€)

Cèleri confit, pesto au persil, noisettes, lait de cèleri au curcuma

Chair de tourteau, betterave yuzu et baie de timur et jeunes pousses

Champignons de saison, œuf confit au soja, mousse de cèpes et câpres

~Plats ~

Filet de bœuf, purée de courge brulée, gnocchis, chips et jus de bœuf à la moelle (+4€)

Suprême de volaille, purée de carottes, pleurotes eringii gratinées au vieux sainte maure, jus de volaille au miel et vinaigre de xérès

Noix de Saint Jacques snackées, mousseline de choux fleur fumé au cumin, choux fleur croquant, beurre blanc yuzu et pomme verte

Cabillaud rôti, boulgour au citron confit, brocolettis brulés, fumet crémé aux œufs de saumon

~Fromages~

Plateau de fromages affinés (+ 13€)

Tartelette croustillante / St Maure de Touraine / yuzu / pois gourmands / Sésame Kimchi (+13€)

~Desserts~

Chocolat, avocat, kumquat

Tarte au citron et yuzu meringuée façon La Deuvalière

Poire confite, crèmeux vanille, chouchoi noisette et caramel beurre salé

Trois boules de glaces ou sorbets (Fabrication Palais de la glace)

21€ sélection de 3 vins (entrée, plat, dessert) verres de 8cl

28€ sélection de 4 vins (entrée, plat, fromage, dessert) verres de 8 cl