



Seasonal menu

By Gilles Hémart

Each dish is an invitation to discovery.
Thank you for your open-mindedness and your patience while it is being prepared.

Starters

Crispy focaccia, tuna and veal, lemon, crunchy vegetables (+€3)

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

Seasonal cabbage, lamb sweetbreads and scallops, citrus broth

🍷 **Vouvray AOC** – 5,50€ « Silex », Domaine Nicolas Brunet, 2023 🌿

✓ **Buckwheat galette, mushrooms, hazelnut cream, miso**

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

Crispy wafer, shrimp, sea urchin, leek fondue

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

Mains

Beef mille-feuille, Colonnata lard, pepper jus, sweet potato (+€4)

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

Market fish, vanilla beurre blanc, pear and citrus

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

Rabbit sausages, wine-glazed beetroot, rich jus, foie gras

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

✓ **Vegetable puff pastry, onion jus, toasted bread**

🍷 **Périgord IGP** – 7,00€ « Les Gouyats », Famille Dubard 🌿

Cheese & Desserts

To ensure the best service, please make your full selection when ordering.

Matured cheeses – selection by France Fromage – Halles de Tours

Crispy beetroot ravioli, cherry mousse, chocolate

🍷 **Coteaux bourguignons AOC** – 7,50€ Domaine Louis Jadot, 2024 🌿

Goat's milk panna cotta, seasonal fruits, coriander ice cream

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

Touraine honey sphere, citrus compote, grapefruit ice cream, sesame shortbread

🍷 **Coteaux du layon AOC** – 6,50€ Domaine de la Ducquerie, 2023

PRICES

Starter + Main / Main + Dessert / Starter + Dessert €33

Starter + Main + Dessert €39

Starter + Main + Cheese + Dessert €45

A cover charge may apply if no menu is ordered



Homemade

✓ Vegetarian option
🌿 Organic wine or in conversion

