

CARTE

Pour commencer



- **L'œuf cocotte** à la crème de fromage de chèvre, sel de mer fumé et poivre de Kâmpôt 7.50€
- **L'asperge blanche** de Richelieu tiède, sauce mousseline froide 8.50€

Les salades



- **Salade Végétarienne** 18.50€

(Salade, pomme de terre, pois chiche au cumin, fenouil mariné, courgette rôtie au sésame, haricots vert frais, tomates, aubergines grillées, œuf poché, huile d'olive)

- **Salade Racines** 19.50€

(Salade, tomates, pommes de terre, radis rose, rillons de Touraine, chèvre ½ sec, œuf poché, croutons frits)

- **Salade de saumon Gravelax* à l'aneth** 20.50€

Salade, Sarrasin grillé, tomates, radis roses, et fenouil mariné
Tzatziki (faisselle de chèvre, crème à la menthe fraîche, concombre)

Les plats



- **Le filet de daurade grillé sur peau** 20.50€

Sauce vierge au yuzu, huile d'olive BIO, coriandre fraîche, flan de fenouil.

- **Beuchelle Tourangelle** 22.50€

Rognon, ris de veau, et shiitaké, pommes Anna, jeune carotte glacée.

- **L'onglet de bœuf "Charolais" 180grs** 23.50€

300grs 36.70€

Échalote fondante en chemise, Crème d'échalotes*, Frites*

Pour finir



- **Assiette de fromages** de chèvre de chez Sandrine Champion 8.50€
- **Brioche* façon pain perdu**, caramel* beurre salé 7.50€
- **Sablé Breton* fraises Gariguettes**, crémeux pistache 8.50€
- **mi-cuit* au chocolat 72% de cacao**, cœur coulant (8 mn de cuisson) 8.50€

*maison, comme l'essentiel de notre carte



Pour des raisons de qualité gustative nous ne cuisons pas nos viandes de bœuf au-delà de "A POINT"

Nos frites sont cuites à la graisse de canard, pour plus de saveur

Menu p'tit gastronome 3 services de 5 à 12 ans : 16,50€

Aux choix sur notre carte, en portion réduite, (ou séparément) Entrée 4€-plat 11€-dessert 4€

Toutes nos viandes (Bovines, Porcines, Ovines, et volailles) Son Origine FRANCE