

Carte de saison

Les entrées

Champignons d'Automne, jaune d'œuf confit à la sauce soja, mousse légère aux cèpes, copeaux de bonite, quelques capres et huile de noisettes

Moules de bouchot de la baie du Mont Saint Michel, crémeux de Sainte Maure de Touraine au piment d'Espelette, émulsion comme une bouillabaisse, salicornes et gingembre

Saumon confit au Nori, coulis de poireaux à la ciboulette, sauce Gribiche aux poireaux confits

Mi-cuit de foie gras de canard en terrine, chutney de saison, pain de seigle toasté des « Blés de demain » (supplément 4€)

Les plats

Filet de bœuf de race (selon arrivage), gnocchis de pommes de terre, mini giroles, pommes de terre paille, jus de bœuf réduit

Magret de canard rosé cuit basse température, ananas rôti en croûte (pistaches, noix de Cajou, cacahuètes), condiment mangue acidulé, sauce coco-satay et curry rouge

Dos de maigre cuit au plat, carottes en textures, crackers à l'olive noire, beurre blanc au cumin

Noix de Saint-Jacques juste snackées, purée de topinambours montée au foie gras, topinambours croquants aux noix, émulsion crémée au vin jaune

Notre plateau de fromages affinés par Raimb'ô fromages 10€

Sainte-Maure de Touraine affiné et en mousse, copeaux de betteraves, salade croquante

9€

Les desserts

Mangue safranée, sablé amande-safran, crème brûlée à la vanille Bourbon, croquant vanille, sorbet des îles et gel yuzu

Autours de la noisette et des agrumes

Ganache chocolat noir 58%, poire confite au miel et gingembre, streusel, croquant cacao amer, sorbet poire

Trois boules de glaces ou sorbets* (Fabrication Palais de la glace à Tours nord)

**Merci de choisir votre dessert à la prise de commande, certains demandent des temps de cuisson et de préparation.