

La Table Ronde – *Maîtres Restaurateurs*

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **31€**

Entrée + Plat + Dessert **36€**

À partager : LA CHARCUT' ! - 19€ (hors menu)

Planche de charcuterie artisanale basque « Maison Ospital »

Les Entrées – 18€ –

- Le Foie Gras de Mr Morille (79) -

Mariné au Pommeau de Normandie et cuit par nos soins / Chutney pomme – coing – noix

- La Raviole -

Farce lard – parmesan – jaune d'œuf confit / Lard croustillant / Crème de parmesan / Huile de ciboulette

- La Butternut-

Butternut rôtie au miso et miel de Touraine / Crémeux de butternut fumé au foin / Condiment pomme verte et balsamique blanc / Huile de sauge

Les Plats – 23€ –

- Le Bœuf -

Choix du Chef / Gratin de pommes de terre au Cantal

- Le Poisson -

Selon arrivage / Risotto aux Champignons du Breuil (37) - Parmesan

- La Canette -

Cuisse en deux cuissons : confite puis rôtie / Poêlée de courges – châtaigne - champignons du Breuil (37) / Sauce crémée au Vin Jaune

- Le Végé -

Gratin de pommes de terre au Cantal / Risotto aux Champignons du Breuil (37) - Parmesan / Poêlée de courges – châtaigne - champignons du Breuil (37)

Les Desserts – 12€ –

Les desserts sont à choisir lors de la prise de commande, Merci

- Le Fromage -

Le Chariot / Confiture de Ma Maman

- Riz Pomme Cannelle -

Riz au lait vanille / Pommes fondantes caramélisées / Crumble noisette – cannelle / Crème glacée cannelle du Palais de la Glace (37)

- Choco Cacahuète -

Financier cacao / Ganache montée chocolat (Maison Barry) et cacahuète / Caramel beurre salé / Crème glacée cacahuète du Palais de la Glace (37)