



Menu Stagionale

Di Gilles Hémart

Ogni piatto è un invito alla scoperta.
Grazie per la vostra apertura mentale e per la pazienza durante la preparazione.

Antipasti

Frittella di granchio, mela, zucchina e brodo di scampi al curry verde (+3€)

📍 **Côtes de Gascogne IGP** – 5,50€, Alain Brumont, 2025

Taco di gambero e avocado, gravlax di rana pescatrice

📍 **Quincy AOC** – 8,00€, Domaine Mardon, 2023 🌿

✓ Gyoza di cipolla, ceviche di pompelmo e spuma di miso

📍 **Val de Loire IGP** – 8,00€, « Moulin doré », Domaine Timothée Delalle, 2024 🌿

Bonbon di vitello alla ricotta con cialda croccante di patata

📍 **Montlouis AOC sec** – 6,00€, Domaine Le Pigeonnier, 2025 🌿

Piatti principali

Pollo farcito con merguez, bulgur con albicocca e dattero, salsa all'albicocca e harissa

📍 **Reméage Syrah 100% VDF** – 7,50€, Les vins de Vienne

Pezzo di aragosta (50g) al burro di lampone, risotto di grano verde e crema di piselli (+5€)

📍 **Bourgogne Chitry AOC** – 8,50€, Domaine Giraudon, 2023

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

Cefalo all'anice, finocchio, purea di patate e fondo di pollo

📍 **Montlouis AOC sec** – 6,00€, Domaine Le Pigeonnier, 2025 🌿

📍 **Saint-Nicolas de Bourgueil AOC** – 7,50€, « La Taille », Domaine de la Rodaie, 2024 🌿

✓ Melanzana laccata, halloumi, caviale di pomodoro e gelato alla cipolla

📍 **Pinot noir** – 6,00€, Domaine Rousseau, 2025 🌿

Dolci

Per offrirvi un servizio migliore, vi preghiamo di scegliere al momento dell'ordinazione.

Selezione di formaggi affinati da France Fromages – Mercato Coperto di Tours

📍 **Coteaux Bourguignons AOC** – 7,50€, Domaine Louis Jadot, 2024

Melone e carota alle spezie delicate, mousse leggera allo yogurt e gelato al melone

📍 **Vouvray AOC Demi-sec** – 7,50€, « Les quarts de sens », Domaine Nicolas Brunet, 2023 🌿

Biscotto sablé alla ciliegia, timo e oliva, crema di zucchina e gelato all'amarena

📍 **Coteaux Bourguignons AOC** – 7,50€, Domaine Louis Jadot, 2024

Crostatina croccante con pera, mandorla all'anice e sesamo tostato

📍 **Vouvray AOC Demi-sec** – 7,50€, « Les quarts de sens », Domaine Nicolas Brunet, 2023 🌿

Prezzi

Antipasto + Piatto principale oppure **Piatto principale + Dolci**
oppure **Antipasto + Dessert** **33€**

Antipasto + Piatto principale + Dolci **39€**

Antipasto + Piatto principale + Formaggi + Dolci **45€**

Potrebbe essere applicato un supplemento se non viene ordinato un menù.



Fatto in casa

✓ **Opzione vegetariana**

Elenco degli allergeni disponibile su richiesta.