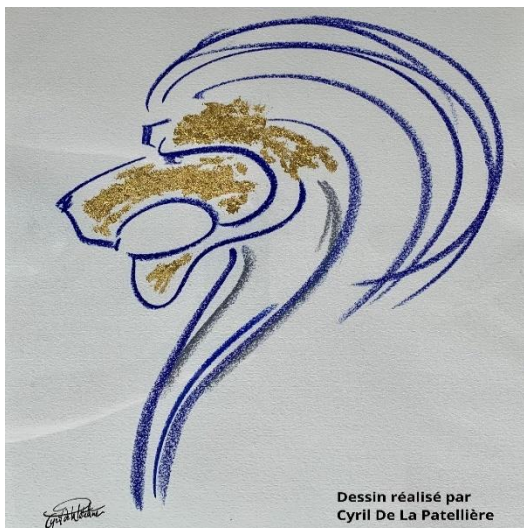




## A LA CARTE

.....

### LES ENTREES / STARTERS

Pressé de volaille et Foie gras aux saveurs de champignon, taboulé de boulgour  
aux pickles de légumes d'automne, vinaigrette de jus réduit 18 €  
*Terrine of poultry and foie gras with mushroom flavours, bulgur wheat tabbouleh  
with autumn vegetable pickles, reduced juice vinaigrette*

La St Jacques Façon boudin aux arômes de champignons, Endivette confite 18 €  
sur vinaigrette d'automne, gel d'agrumes  
*Scallops Boudin style with mushroom aromas, confit endivette on vegetable vinaigrette, citrus gel*

.....

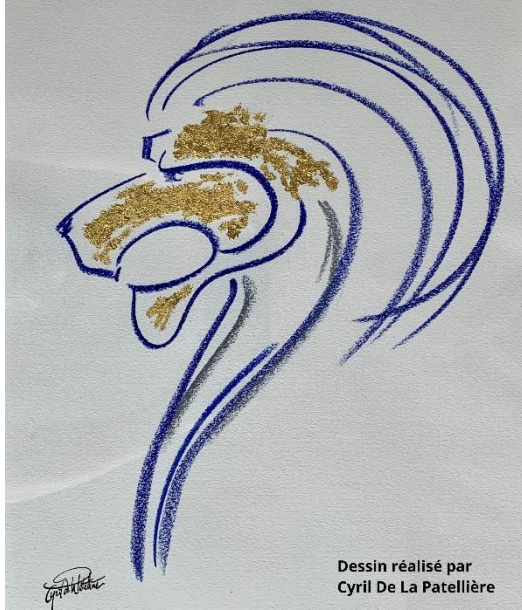
### LES PLATS / HOT DISHES

ASSIETTE VEGETARIENNE / VEGETARIAN MAIN COURSE 20 €

Poisson du Marché, rillons de Touraine, sauce au vin de vouvray et fumet 28 €  
de crustacé, caviar de hareng fumé comme une matelote,  
écrasé de pomme de terre au haddock  
*Fish from the market, belly pork, Vouvray wine sauce and shellfish stock,  
smoked herring caviar served as a matelote, mashed potatoes with haddock*

Noix de joue de bœuf farci au boudin noir, condiment aux airelles, légumes racines, 28 €  
sauce vin rouge à l'anguille fumée  
*Beef cheek stuffed with blood sausage, cranberry condiment, root vegetables,  
red wine sauce with smoked eel*

Travers de porc aux deux cuissons, langoustines, gratin de pomme de terre/pakchoï, 28 €  
jus à l'ail noir  
*Twice-cooked pork ribs, langoustines, potato and pakchoi gratin, black garlic sauce*



# LES DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGE / CHEESE PLATE  
DE QUENTIN FROMAGER : VICE-CHAMPION DE  
FRANCE DES FROMAGERS 2019

Prix à la carte : 4 morceaux / 4 pieces  
10.50 €

LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN  
DEBUT DE REPAS

DESSERTS ARE TO BE ORDERED AT THE  
BEGINNING OF THE MEAL

## ..... DESSERTS A LA CARTE 12€

Biscuit Japonais au charbon végétal roulé kiwi/mandarine, streusel, noisette, mandarine

*Rolled biscuit with kiwi/mandarin orange, streusel, hazelnut, mandarin orange*

Bavarois café, biscuit cacahuète bergamote, gel de bergamote, praliné cacahuète, glace café et bergamote

*Coffee Bavarian cream, peanut and bergamot biscuit, bergamot gel, peanut praline, coffee and bergamot ice cream*

Céleri confit vanillé, bavarois et gel de mangue, siphon chocolat blanc vanillé  
*Vanilla-infused candied celery, mango bavarois and gel, vanilla white chocolate siphon*

.....

Signalez vos intolérances alimentaires et vos allergies lors de votre commande

*Report your food intolerances and allergies when ordering*

Pour les intolérances et autres allergies, la liste des allergènes est disponible sur demande

*For allergies and intolerances, the allergen menu is available upon request*

Nous travaillons au gré des saisons et des approvisionnements, un plat peut nous manquer, ne nous en tenez pas rigueur...

*We work with fresh seasonal produce, so please forgive us if occasionally some products are unavailable*