

Carte de saison

Les entrées

Tartare de veau légèrement relevé, framboise, Comté 18 mois, poudre de pain brûlé

Moules de bouchot de la baie du Mont Saint Michel, crémeux de Sainte Maure de Touraine au citron vert, émulsion comme une bouillabaisse, salicornes et gingembre

Tartelette croustillante, houmous de choux fleurs, gambas au sésame Kimchi, germes et chou-fleur croquant

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

Les plats

Faux filet de bœuf Charolais ou Black Angus selon arrivage, courges et champignons, jus de bœuf réduit, pommes de terre croustillante (supplément 4€)

Magret de canard cuit basse température, ananas rôti, condiment mangue, sauce coco-satay

Dos de maigre cuit au plat, carottes en textures, velouté de seigle à l'huile d'estragon, kumquats

Filet de cabillaud, chou-fleur, tuile de blé noir, bouillon de légumes réduit à l'ail noir et teriyaki, fleurs et mizuma

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

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

9€

Les desserts

Ganache chocolat noir, Streusel au cacao amer, compotée de fruits rouges, croquant vanille et sorbet framboise

Mousse fromage blanc-citron vert-gingembre, condiment betterave-hibiscus, caramel de betterave, cristalline betterave, moelleux noisettes

Mangue safranée, sablé amande-safran, crème brûlée, sorbet des îles et gel yuzu

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.