

Carte de saison

~Entrées~

Foie gras / chutney de saison / pain de seigle (supplément 4€)

Tartare de bœuf / craquant moutardé / mayonnaise poiuron rouge / jeunes pousses

Gravelax de lieu jaune à l'encre de seiche / Petits pois et sucrine / safran

Tomates couleurs confites / framboises et sauge / eau de tomates à la fraise / fleur de fenouil.

~Plats~

Filet de bœuf Charolais / haricots verts / aïoli / pommes de terre gaufrette / jus de bœuf à la moelle (supplément 4€)

Cochon « Roi rose de Touraine » / compression de carottes et lard / purée de carottes à l'orange coriandre / jus cochon réduit

Filet de poisson de la criée / caviar d'aubergines au miso / fenouil confit à l'huile d'olive et sabayon à l'huile de noix

Cabillaud / Fregola Sarda au jus de volaille / émulsion parmesan / jambon de Parme / oignons frits

~Fromages~

Plateau de fromages affinés (+ 12€)

Tartelette croustillante / Sainte- Maure de Touraine / yuzu / pois gourmands / Sésame Kimchi (+12€)

~Desserts~

Fruits rouges / poiure de Kâmpôt/ sorbet fraise/ craquant et mousse coco

Tartelette croustillante / fruits de saison / ganache dulcey / sorbet citron vert

Crumble cacao / fleur de sel / mousse vanille et chocolat / brownie et craquant chocolat

Trois boules de glaces ou sorbets