

Carte de saison

Par Gilles Hémart

Chaque plat est une invitation à la découverte.
Nous vous remercions pour votre ouverture d'esprit et votre patience le temps de sa réalisation.

Entrées

Beignet de crabe, pomme, courgette, bouillon d'étrilles au curry vert (suppl +3€)

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

Tacos de crevette et avocat, gravlax de lotte

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

✓ **Gyoza d'oignons, ceviche de pamplemousse, mousse miso**

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

Bonbon de veau à la ricotta, tuile croustillante de pomme de terre

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

Plats

Volaille farcie à la merguez, boulgour abricot et datte, jus abricot-harissa

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

Morceau de homard (50g), beurre de framboise, risotto de blé vert, crémeux de petits pois (suppl +5€)

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

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

Mulet laqué à l'anis, fenouil, purée de pomme de terre, jus de volaille

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

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

✓ **Aubergine laquée, halloumi, caviar de tomate, glace oignon**

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

Desserts

Afin de mieux vous servir, merci de faire votre choix au moment de la commande.

Fromages affinés sélectionnés par France Fromages – Halles de Tours

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

Melon et carotte aux épices douces, mousse légère de yaourt, glace melon

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

Sablé cerise, thym, olive, crémeux de courgette, glace griotte

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

Tartelette croustillante, poire, amande-anis et sésame torréfié

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

TARIFS

Entrée + Plat ou **Plat + Dessert** ou **Entrée + Dessert** 33€

Entrée + Plat + Dessert 39€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 45€

Un droit de couvert pourra s'appliquer en l'absence de menu commandé



Fait maison

✓ **Option végétarienne**

Liste d'allergènes disponible sur demande

