

Menu Producteurs

35 € prix net TTC (Boissons non comprises)

Amuse-bouche



Pour commencer...

Œuf parfait cuisson à 64°C, velouté de châtaignes, champignons forestiers, tuile de pain. **V**
Oeuf parfait cooked at 64°C, chestnut, walnut and woodland mushroom soup, bread tuile.

Ou

Cromesquis de tomme de brebis de la ferme d'Enhus, mesclun de salade, poire et noix. **V**
Cromesquis of sheep's cheese from La Ferme d'Enhus, mixed salad, pear and walnuts.



Ensuite...

Magret de canard, purée de pomme Golden et gingembre,
sauce au miel de Touraine et légumes de saison.

Breast of duck, puree of apple Golden and ginger, Touraine honey sauce and seasonal vegetables.

Ou

Filet de bar, sauce ponzu, purée de butternut et légumes de saison.
Sea bass fillet, ponzu sauce, butternut puree and seasonal vegetables.

Ou

Petite citrouille farcie de légumes de saison et quinoa bio. **V**
Small pumpkin filled with seasonal vegetables and quinoa.



Sélection de fromages de région

Regional cheese selection

Supplément de 6,50 €



Et pour finir...

Fondant au chocolat gianduja, crème anglaise à la pistache et glace vanille.
Gianduja chocolate fondant, pistachio creme anglaise and vanilla ice cream.

Ou

Tarte Tatin aux pommes de Touraine, glace caramel.
Touraine apple tarte Tatin with caramel ice cream.

V = végétarien

Menu du Chef

45 € prix net TTC (Boissons non comprises)

Amuse-bouche



Velouté d'automne
Autumn soup



Pour commencer...

Gravlax de saumon Bømlo, panacotta de fenouil, chiogga et coulis de roquette.
Bømlo salmon gravlax, fennel panna cotta, chiogga and a roquette salad coulis.

Ou

Foie gras, gelée de figues, mesclun de salade, glace figue et pain du moment.
Foie gras, fig jelly, mixed salad, fig sorbet and seasonal brioche.



Ensuite...

Ombre chevalier, fondu de poireaux, légumes de saison et sauce au safran.
Arctic char, leek fondue, seasonal vegetables and a saffron sauce.

Ou

Pithivier de pigeon de Sologne et foie gras, jus corsé aux champignons forestiers.
Sologne pigeon and foie gras pithivier, woodland mushroom jus.



Aumonière Sainte-Maure-deTouraine.
Sainte-Maure-de-Touraine goat's cheese aumoniere.



Et pour finir...

Nougat de Tours façon Fleuray et sorbet abricot bio.
Fleuray style Nougat de Tours with an organic apricot sorbet.

Ou

Tartelette citron jasmin, sorbet citron bio.
Lemon and jasmín tartelette, organic lemon sorbet.

Menu Dégustation

Ce menu est servi uniquement pour l'ensemble de la table
This menu is only served for the whole table

60 € prix net TTC (Boissons non comprises)

Amuse-bouche



Velouté d'automne
Autumn soup



Gravlax de saumon Bømlo, panacotta de fenouil, chiogga et coulis de roquette.
Bømlo salmon gravlax, fennel panna cotta, chiogga and a roquette salad coulis.



Foie gras, gelée de figes, mesclun de salade, glace figue et brioche du moment.
Foie gras, fig jelly, mixed salad, fig sorbet and seasonal brioche.



Ombre chevalier, fondu de poireaux, légumes de saison et sauce au safran.
Arctic char, leek fondue, seasonal vegetables and a saffron sauce.



Pithivier de pigeon et foie gras, truffe de Touraine et un jus corsé aux champignons forestier.
Pigeon and foie gras pithivier, Touraine truffle and a woodland mushroom jus.



Dégustation de fromages de région.
Selection of local cheeses.



Nougat de Tours façon Fleuray et sorbet abricot bio.
Fleuray style Nougat de Tours with an organic apricot sorbet.



Tartelette citron jasmin, sorbet citron bio.
Lemon and jasmin tartelette, organic lemon sorbet.