

Nos menus

Entrée + plat ou plat + dessert : 32.00€
Entrée + plat + dessert : 40.00€
Entrée + plat + fromage + dessert : 44.00€

Menu dégustation

Foie gras + tartare de thon + granité + beuchelle + fromage + dessert au choix : 54.00€
(possibilité accord mets et vins à 22.00€ - 5 verres de 8cl)

Mise en bouche

Entrées

Nage de petit pois glacés au basilic, rillons et chèvre frais de Touraine

Foie gras mi-cuit, griotte confite au thym et fine gelée au Vouvray, pain aux céréales

Tartare de thon et légumes croquants, chantilly au wasabi, sorbet betterave

Plats

Cabillaud poché au lait de coco et citronnelle, risotto et fèves

Beuchelle tourangelle (rognon et ris de veau), écrasé de pommes de terre à la ciboulette

Filet de canette, galette de patate douce et ratatouille de légumes à la provençale, jus réduit aux morilles

Fromage

Notre assiette de trois fromages affinés

Desserts

(à commander de préférence en début de repas)

Fraises de Mme Druesnes, biscuit aux amandes et crème à la pistache d'Iran, sorbet fraise basilic

Eclair abricot thym, chantilly à la vanille de Madagascar, sorbet pêche sanguine

Fondant au chocolat grand cru, banane frecinette, crème glacée à la vanille bourbon

Notre carte

Entrées

Nage de petit pois glacés au basilic, rillons et chèvre frais de Touraine 16€

Foie gras mi-cuit, griotte confite au thym et fine gelée au Vouvray, pain aux céréales 18€

Tartare de thon et légumes croquants, chantilly au wasabi, sorbet betterave 17€

Plats

Cabillaud poché au lait de coco et citronnelle, risotto et fèves 26€

Beuchelle tourangelle (rognon et ris de veau), écrasé de pommes de terre à la ciboulette 28€

Filet de canette, galette de patate douce et ratatouille de légumes à la provençale, jus réduit aux morilles 27€

Pomme de ris de veau, écrasé de pommes de terre à la ciboulette et poêlée forestière, sauce à la diable 33€

Assiette végétarienne de crudités et légumes du moment (servie froide) 20€

Fromages

Notre assiette de cinq fromages affinés 12€

Desserts

Fraises de Mme Druesnes, biscuit aux amandes et crème à la pistache d'Iran, sorbet fraise basilic 12€

Eclair abricot thym, chantilly à la vanille de Madagascar, sorbet pêche sanguine 11€

Fondant au chocolat grand cru, banane frecinette, crème glacée à la vanille bourbon 12€

La palette de glaces et sorbets maison 11€

La présence d'allergènes est possible dans la composition de nos plats.

Merci de nous prévenir avant la prise de la commande en cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire.

Dans la mesure du possible le chef mettra tout en œuvre pour vous satisfaire. Cependant cela restreindra votre choix.