

## LES ENTREES

Foie gras de canard cuit en terrine, "fleurs" et nectar de cazette	29,00€
Couteaux de plongée, chou-fleur de l'ami Chiquet, amandes torréfiées et roquette	33,00€
Caviar d'aquitaine, champignons au vinaigre de " Jerez Reserva" et amandons de cazette	35,00€
Asperges vertes du Richelais, cazette, herbes fraîches et huile d'olive de la vallée des Baux	25,00€
Asperges blanches du Richelais, citron feuille et pâte de cacao "Mangaro"	27,50€
Mijoté : pieds bleus / asperges vertes à l'ail des ours et engrain bio des Corbières	31,00€

## LES VIANDES ET LES VOLAILLES

Pigeonneau du Pays de Racan rôti sur l'os, consommé au cidre et champignons des caves de Bourré	47,00€
Gigot d'agneau de lait des Pyrénées rôti à la moelle, navets de printemps et ail des ours	98,00€ <i>(pour 2 pers)</i>
Côte de veau fermier cuite au sautoir, asperges vertes aux baies et amandines nouvelles	96,00€ <i>(pour 2 pers)</i>

## LES POISSONS, LES COQUILLAGES ET CRUSTACES

Merlu de ligne confit au foin, jambon "Kintoa", petit épeautre et céleri branche	45,00€
Cabillaud cuit lentement, condiment cédrat/sésame, oignons fanes et puntarelle	43,00€
Langoustines de nos cotes rôties au sarrasin, chou pointu et oxalis	55,00€

## NOS FROMAGES

Plateau de fromages affinés, de nos terroirs et d'ailleurs	17,00€
--	--------

## LES DESSERTS

18,00€

*Pour éviter toute attente, les desserts sont à commander en début de repas*

Fraises de la Vallée, lait et thym citron
Soufflé chaud au cassis de Touraine, sorbet aux cassis frais
Sorbets maison aux fruits frais
Tarte fine à l'orange sanguine, amandes caramélisées et eau de fleur d'oranger
Financier aux amandes rafraichi à la rhubarbe et arlette caramélisée
Blancs battus: rafraichis à la Tanaïsie... et citron vert
1000 feuilles caramélisé : vanille de Papouasie Nouvelle guinée...

42,00€  
(pour 2 pers)

Prix TTC, service compris

