

## LES ENTREES

Galipette des caves de Bourré marinée, céleri, crème de Bresse et palette ibérique	27,50€
Foie gras de canard cuit en terrine, "fleurs" et nectar de cazette	29,00€
Langoustines de nos côtes, oseille marinée, coings et amandes	35,00€
Fondant au foie gras de canard, puntarelle et consommé à l'orange sanguine	29,50€
Vapeur: couteaux/poireaux, vanille Bourbon et bouillon lacté	31,00€
Asperges blanches du Richelais, citron feuille et pâte de cacao "Mangaro"	27.50€

## LES VIANDES ET LES VOLAILLES

Filet de veau* rôti au sautoir, Noix de St Règle, cresson et vinaigre fumé	46,00€
Pigeonneau du Pays de Racan rôti sur l'os, champignons des caves de Bourré et bouillon fruité	47,00€
Cochon fermier cuisiné au cidre, chou pointu et "amandines" nouvelles	41,00€

\* Origine : France

Prix TTC, service compris



## LES POISSONS, LES COQUILLAGES ET CRUSTACES

Merlu de ligne confit au foin, jambon "Kintoa", petit épeautre et céleri branche	45,00€
Noix de Saint Jacques snackées à la plancha, haricots "Michelet" et câpres liliput	47,00€
Dos de Cabillaud rôti au sarrasin, brocoli et "eau" de génépi	41,00€

## 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*

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
Baba bouchon, ananas Victoria de la Réunion, vieux rhum et poivre rare de Madagascar
Blancs battus: rafraichis à la Tanaisie ... et citron vert
1000 feuilles caramélisé : vanille de Papouasie Nouvelle guinée...

42,00€  
(pour 2 pers)

Prix TTC, service compris

