

NOS MENUS

*72€ le menu complet
ou
59€ le menu avec un plat principal au choix*

Merlan de ligne à la nage,
Boule de siam et pomme "Granny Smith"

Saint Jacques snackées à la plancha,
Champignons des caves de Bourré, noix et nèfles

Filet de canard challandais cuisiné à l'oseille,
Maïs de Nourray et épinards

Fromages de nos terroirs et d'ailleurs

Arlette au poivre rare de Madagascar,
Coings et graines de courge

* Origine France

Prix TTC, service compris



" Automne 2018"

135€ par personne, servi pour l'ensemble de la table
(dernière commande 12h45 et 20h15)

Merlan de ligne à la nage, boule de Siam et pomme "Granny Smith"

Crevettes Impériales des marais Charentais, oseille et haricots "Michelets"

Huîtres spéciales Gillardeau n°3 au caviar, radis et citron feuille

Saint Jacques snackées à la plancha, champignons des caves de Bourré, noix et nèfles

Merlu de ligne confit au foin, jambon "Kintoa", petit épeautre et céleri branche

Ris de veau aux grains de café torréfiés, pomme de terre "Ratte" et shiitaké

Faisselle de la maison "Limouzin", tomme fraîche et cassis de Touraine

Mont Blanc...

Clémentine de Corse : douceur et amertume...