

## LES ENTREES

Foie gras de canard cuit en terrine, "fleurs" et nectar de cazette	29,00€
Aubergine zébrée cuite en feuille de vigne, Tomme de Touraine et Reine des prés	29,50€
Royale de langues d'oursin, courgettes... et basilic citron	31,00€
Homard bleu en émietté, concombre mariné et huile "noir d'olive"	32,00€
Tomette de chèvre marinée par nos soins, tomates de Saint Genouph et foin "Bio"	28,00€
Pieds de couteaux pochés à la berce, céleri branche et "Sauce Huître"	31,00€
Sardines "Bleu/Banc/Rouge" marinées: Poivron/Framboise... et haricots verts	28,00€

## LES VIANDES ET LES VOLAILLES

Canette de Challans rôtie au basilic, oignons rouges et betteraves primeurs	41,00€
Faux Filet de bœuf Charolais/artichauts ... et jus corsé	45,00€
Selle d'agneau* cuite au sautoir, cassis de Touraine et aubergine zébrée	47,00€
Pintadeau de la ferme Roche en deux services:- la cuisse au bouillon/beurré	
- le coffre rôti au vinaigre de framboise	(pour deux pers) 120,00€

\* Origine : France

Prix TTC, service compris



## LES POISSONS, LES COQUILLAGES ET CRUSTACES

Homard bleu rôti au sautoir, haricots "Michelet", fenouil et jus à l'armoise	50,00€
Saint Pierre rafraîchi à l'abricot de Touraine, galipette des caves et shiitakés	52,00€
Lotte rôtie à la verveine, courgettes et citron feuilles ( <i>pour 2 pers</i> )	98,00€

## 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
Cerises de Montmorency en granité et amandes fraîches
Chocolat Mangaro ... feuilles et fleurs de capucine
Fontainebleau : Verveine citronnée, myrtilles de Touraine et céréales caramélisées
Pêche de la maison "Buron" amandes fraîches et reine des prés
Fondant : noisettes fraîches / nectar de cazette . . . Et rhubarbe croquante