

NOS MENUS

72€ le menu complet

ou

59€ le menu avec un plat principal au choix

Sardines "bleu/blanc/rouge" marinées:
Poivron/framboise... et haricots verts

Blanc de seiche saisi à la plancha,
Maïs de Nourray et consommé de champignons au basilic

Paleron de veau* cuisiné à l'estragon,
Tomates de Saint Genouph et petit épeautre

Fromages de nos terroirs et d'ailleurs

Nougat glacé :
Abricot de Touraine et fruits secs

* Origine France

Prix TTC, service compris



" Eté 2019 "

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

Pieds de couteaux pochés à la berce, céleri branche et "Sauce Huître"

Homard bleu en émietté, concombre mariné et huile "noir d'olive"

Aubergine zébrée cuite en feuille de vigne, Tomme de Touraine et Reine des prés

Blanc de seiche snacké à la plancha, courgettes et verveine citronnée

Saint Pierre rafraîchi à l'abricot de Touraine, champignon des caves et shiitaké

Faux Filet de bœuf Charolais/artichauts ... et jus corsé

Tomette de chèvre marinée par nos soins, tomate de Saint Genouph et foin "Bio"

Chocolat Mangaro ... feuilles et fleurs de capucine

Cerise de Montmorency en granité et amandes fraîches