

Entrées

Crevettes Impériales des marais Charentais, céréales, citron vert et lait fermenté à la noix de coco	32,00€
Foie gras de canard cuit en terrine, fleur et nectar de cazette	29,00€
Noix de St Jacques, premiers radis d'automne et laitue de mer	31,00€
Ragout: cèpes de pays, couenne de porc et oignons doux de Roscoff	27,50€

Les plats

Merlu de ligne caramélisé à la lie de vin, céleri branche et laitue de mer	43,00€
Noix de St Jacques snackées à la plancha, haricots "Michelet", fenouil et aneth	48,00€
Filet de canette de Challans rôti aux myrtilles de Touraine, betterave et grué de "cacao bio"	42,00€
Ris de veau*, maïs de Nourray et oseille	48,00€
Perdreau de chasse française en deux services: - Les cuisses en consommé de chenin nouveau - Le coffre en croûte d'argile cuisiné au marc de chenin	58,00€

* Origine France

Prix TTC, service compris



Fromages

14,00€

Assiette de fromage de notre terroir et d'ailleurs...

Faisselle de chèvre de la maison Limouzin / foin bio/poire/noix

Desserts

18,00€

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

Craquant: raisins chasselas, épines vinette et feuilles de vigne

Soufflé chaud au cassis de Touraine, sorbet au cassis frais

Capucines, chocolat "Mangaro" et poivre rare de Madagascar

Vacherin glacé: mûre de ronce/ Fève de Tonka/ Chocolat "Riachuelo"

Poire de la maison "Buron" pochée aux bâtons de réglisse, jus corsé et crème brûlée

Prix TTC service compris

