

Entrées

Foie gras de canard cuit en terrine, fleur et nectar de cazette	29,50€
Pieds de couteaux marinés , fenouil et aneth	31,00€
Encornets snackés à la plancha, brocoli et vanille	31,00€
Pressé : langue de veau, foie gras, cassis de Touraine et pâte de cacao Mangaro	30,00€

Les plats

Dos de sanglier* cuisiné à la baie de Sancho, chicorée et citron confit	45,00€
Perdreau rouge à la lie de chenin, céleri rave, raisins chasselas et épines vinette	46,00€
Pintade fermière de Racan* rôtie lentement, maïs de Nourray et tétragones	47,00€
Dorade Royale cuite à la flamme, carottes fanes, pomelos et jambon Kintoa	48,00€
Noix de St Jacques snackées à la plancha, chou rouge fermenté, cidre et poivre rare de Madagascar	49,00€

* Origine France

Prix net TTC



Fromages

15,00€

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

Desserts

18,00€

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

Soufflé chaud au cassis de Touraine, sorbet au cassis frais

Baba: marc de chenin, rhum "vieux" et raisins chasselas

Pavlova: citron brûlé et huile "noir d'olive"

Poire de la maison "Buron", sarrasin et hibiscus

Prix net TTC



Menu Terroir

59,00€

Fontainebleau à la feuille de maïs,
champignons des caves de Bourré et herbes fraîches

Dos de sanglier* cuisiné à la baie de Sancho, chicorée et citron confit

Poire de la maison "Buron", sarrasin et hibiscus

Menu complet

78,00€

Encornets snackés à la plancha,
brocoli et vanille

Truite confite au gingembre, butternut et graines de courge

Célerisotto à la Tomme de Touraine, pieds bleus et jambon kintoa

Faisselle de chèvre de la maison Limouzin macérée à la feuille de figuier,
figues fraîches et muscovado

Poire de la maison "Buron", sarrasin et hibiscus

* Origine France

Prix net TTC

