

## *Entrées*

Bulots rafraîchis au pamplemousse, concombre et caviar d'Aquitaine	34,00€
Sablé: maïs/tomates de St Genouph ..... et herbes fraîches	29,50€
Raviole: crevettes/foie de lotte, physalis et baie de la passion	35,00€
Gros lapin de Touraine, pâte de quetsches, amandes et hysope	33,00€

## *Les plats*

Vapeur de Saint Pierre, Gold Rush, algues et céleri branche	48,00€
Homard bleu rôti à la vanille, tomate et haricots "Michelet"	55,00€
Cailles de la Galotière : retour des vendanges, raisins ..... et chou pointu	47,00€
Canard colvert* cuisiné à la feuille de figuier, céleri et petit épeautre	96,00€ (pour 2 personnes)

\* Origine France

Prix net TTC



# *Fromages*

15,00€

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

# *Desserts*

21,00€

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

Soufflé chaud au cassis de Touraine, sorbet au cassis frais

Gaufre "minute", cerises acides, amandes et reine des prés

Fondant: chocolat Guayas, poivrons rouges de l'ami Chiquet confits par nos soins et framboises de pays

Citron: brûlé/givré ..... et safran "Bio" du Gatinais

Biscuit roulé : brugnons de la maison Buron et verveine citronnée

48,00€  
(pour 2 personnes)

Prix net TTC



# *Menu Terroir*

## *59,00€*

Sablé: maïs, tomates de St Genouph ... et herbes fraîches

\*\*\*\*

Roi rose rôti lentement, céleri de la famille Verneau, oseille et pomme

\*\*\*\*

Chouquettes garnies, raisins et épine vinette

\* Origine France

Prix net TTC



# *Menu complet*

## *83,00€*

Daurade Royale marinée à l'agastache, "eau" d'abricots et amandes fraîches

\*\*\*\*

Encornets snackés à la plancha, courgettes, pignons de pin et basilic

\*\*\*\*

Haricotto : Poitrine/Fraise de veau fermière\*, parmesan et épines vinette

\*\*\*\*

Yaourt battu : persil, tomate evergreen et fèves de cacao

\*\*\*\*

Citron: brûlé/givré ..... et safran "Bio" du Gatinais

\* Origine France

Prix net TTC

