

## *Entrées*

Pot de crème: cèpes du pays Lochois... et ... brioche feuilletée	33,50€
Gros lapin de ferme, pâte de quetsches, amandes et hysope	33,00€
Sardine "Bleu, Blanc, Rouge" : Café / Champignons / Chasselas / Côtes de romaine	32,00€
Noix de St Jacques pochées, lait de coco fermenté, cacahuètes et citron vert	34,50€
Potimarron à la flamme, crevettes Impériales de marais Charentais, pomelos et graines de courges	35,00€

## *Les plats*

Bar de nos côtes rôti au cumin, " carottes couleurs " et maïs de St Genouph	48,00€
Noix de Saint Jaques snackées à la plancha : citron, haricots Michelet et brocolis	49,50€
Mijoté : sanglier* de chasse française, endives et mandarine confite	45,00€
Perdreau rouge* rôti sur l'os, cazette, cèpes de pays et lie de vin	48,50€
"Pintade Perle Noire*" de la Galotière en biscuit moelleux, batavia et sauce jaune d'œuf	48,50€

\* 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

Velouté glacé : fèves et pâte de cacao Mangaro....

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

Chouquettes garnies : raisins, noisettes fraîches et épines vinette

"Vacherin glacé": clémentine de St Genouph et sarrasin torréfié

Prix net TTC



# *Menu Terroir*

## *59,00€*

Sablé: maïs de Nourray, champignons des caves de Bourré...  
et herbes fraîches

\*\*\*\*

Mijoté : sanglier\* de chasse française,  
endives et mandarine confite

\*\*\*\*

Chouquettes garnies, raisins et épine vinette

\* Origine France

Prix net TTC



# *Menu complet*

## *83,00€*

Sardine "Bleu/Blanc/Rouge" : café / Paris blonds / chasselas / côte de romaine

\*\*\*\*

Champignons de cueillette: oseille, glands de chênes  
et consommé " Chenin Nouveau "

\*\*\*\*

Dos de biche\* de chasse française, betteraves,  
myrtille de Touraine et grué de cacao "Bio"

\*\*\*\*

Faisselle de chèvre de la maison Limouzin,  
noix et granité "Chenin nouveau"

\*\*\*\*

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

\* Origine France

Prix net TTC

