

Entrées

Sablé : maïs de St Genouph, champignons des caves de Bourré, herbes fraîches et truffe	34,00€
Noix de St Jacques pochées, lait de coco fermenté, cacahuètes et citron vert	34,50€
Potimarron à la flamme, crevettes Impériales des marais Charentais, pomelos et graines de courges	35,00€
Croustillant de tête de veau, main de Bouddha et endive de pleine terre	32,50€
Panais de la famille Verneau rôti au nori, oignon grillé, praires et citron caviar	33,00€

Les plats

Bar de nos côtes rôti au cumin, " carottes couleurs " et maïs de St Genouph	48,00€
Noix de Saint Jaques cuisinées au cidre, épinards et engrain Bio des Corbières	49,50€
Mijoté : sanglier* de chasse française, endives et mandarine confite	45,00€
Perdreau rouge* au marc de chenin, "salsifrits", châtaignes, truffes du Chinonais et verjus	49,50€
Blettes "sous abris" rôties, pintade "Perle Noire" et truffes	47,00€

* 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....

Chouquettes garnies : raisins, noisettes fraîches et épines vinette

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

Sablé aux épices douces, pomme verte et gingembre

Prix net TTC



Menu Terroir

63,00€

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

87,00€

Noix de St Jacques pochées, lait de coco fermenté, cacahuètes et citron vert

"Lentilotto" : lieu jaune de ligne fumé par nos soins,
noix du pays lochois et œufs de truite

Dos de biche* de chasse française, poires de la maison Buron,
champignons de cueillette, héliantis et fève de tonka

Faisselle de chèvre de la maison Limouzin,
"radis couleurs" et physalis

Sablé aux épices douces, pomme verte et gingembre

* Origine France

Prix net TTC

