

Entrées

Thon blanc de ligne mariné, pâte de sésame noir et patate douce aux épices	31,00€
Noix de St Jacques marinée "amer/pomme", mandarine confite et "boule d'or"	34,50€
Endives de pleine terre en velouté, croustillant de tête de veau et main de Bouddha	28,50€
Lactosérum sarrasin : caviar d'Aquitaine, "Radis couleur" et persil	38,00€
Cervelle de veau*, crevettes des Marais Charentais: grenobloise de céleri branche et gingembre confit	36,00€

Les plats

"Lentilloto" : Lieu jaune fumé par nos soins, noix du pays Lochois et ail des ours	43,00€
Bar de nos côtes rôti au cumin, "carottes couleurs" et maïs de St Genouph	48,00€
Noix de Saint Jacques cuisinées au cidre, épinards et engrain Bio des Corbières	49,50€
Blettes sous abri rôties, pintade "Perle Noire"* et champignons de couche	45,00€
Ravioles : chou rouge cuisiné au cassis, poitrine de sanglier* et baie de genévrier	42,50€
Poitrine de veau fermière* rôtie au shiitaké, navet "boule d'or" et airelles	92,00 € (Pour 2 pers.)

* Origine France

Prix net TTC



Fromages

15,00€

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

Desserts

22,00€

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

Soufflé chaud au cassis de Touraine, sorbet au cassis frais

"Pavlova" : orange sanguine, cardamome...

Mousse tiède au chocolat Riachuelo, sorbet orange et safran "Bio" du Gatinais

Mille feuilles : fèves de cacao , banane, persil

Ananas rôti à la noix de coco et poivre rare de Madagascar

"Coupe glacée": Litchis branches de la Réunion, girofle et graines de courge

Prix net TTC



Menu Terroir

63,00€

Consommé : "Chenin nouveau",
champignons des caves de Bourré et épine vinette

Echine: Cochon Duroc* du domaine de la Galotière,
myrtilles de Touraine et épinards

Biscuit aux épices douces,
pomme verte et gingembre

* Origine France

Prix net TTC



Menu complet

87,00€

Vapeur de pied de couteaux, laitue de mer,
citron caviar et poireaux frit

Aiguillettes de sole rôtie,
choux de Bruxelles et fèves de cacao bio

Volaille fermière* rôtie lentement,
châtaignes, salsifis et épines vinette

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

Biscuit aux épices douces,
pomme verte et gingembre

* Origine France

Prix net TTC

