

135€ HORS BOISSONS

Menu Saint Valentin 2024

Feuille à feuille : lotte fumée par nos soins,
"radis couleurs" et œufs de truite



Crevettes Impériales des marais Charentais,
consommé au gingembre et herbes fraîches



Pompe Tourangelle à la bernache, truffe,
tomme de chèvre et jambon sec "maison"



Chou rouge garni : biche de chasse Française,
myrtilles de Touraine et cazette



Lait de chèvre de la maison Limouzin / café / endives de pleine terre



Chocolat des îles Salomon / clémentines de St Genouph
caviar d'Aquitaine



Gavotte: litchi branche, girofle et citron vert