

Carte et menus du Restaurant Gastronomique

Notre chef travaille avec des produits frais et de saison, c'est pourquoi notre carte évolue régulièrement.

Our chef works with fresh, seasonal ingredients, which means our menu changes regularly.

Les plats et menus présentés ci-dessous sont donc susceptibles d'être modifiés et ne seront peut-être plus proposés lors de votre venue.

The dishes and set menus shown below are therefore subject to change and may no longer be available at the time of your visit.

Nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons un agréable moment dans notre restaurant.

We thank you for your understanding and wish you a pleasant dining experience in our restaurant.

Chef de cuisine : Arnaud PHILIPPON



Les entrées / Starters

Œuf sur l'œuf dans l'œuf : caviar d'Aquitaine et safran "bio" de Stéphanie Cailleteau <i>Egg on egg in egg: Caviar d'Aquitaine and organic saffron by Stéphanie Cailleteau</i>	38,00€
Homard bleu en émietté, clémentine de St Genouph, coriandre et petit épeautre <i>Crumbled blue lobster, clementine from St Genouph, coriander and einkorn wheat</i>	35,00€
Asperges blanches de Stéphanie Cailleteau, faisselle de la maison Limouzin et cazette <i>White asparagus from Stéphanie Cailleteau, cottage cheese from Limouzin house and hazelnuts</i>	27,00€
Salade de coquillage: belle de mai et main de Bouddha <i>Shellfish salad: "belle de mai" salad and buddha's hand</i>	34,00€
Fraise de veau poêlée, noix du pays Lochois et morilles <i>Pan-fried veal ruffle, walnuts from Loches and morels</i>	36,50€

Viandes et poissons / Meat and fish

Dorade royale cuisinée aux artichauts, petit épeautre, citron brûlé et basilic <i>Roasted gilt-head bream with artichokes, einkorn, burnt lemon and basil</i>	66,00€
Homard bleu rôti au "Sichuan de Monteaux", carottes fanes et capucines <i>Roasted blue lobster with "Sichuan de Monteaux", carrots and nasturtiums</i>	68,00€
Ormeaux sauvages et asperges blanches rôties au beurre, citron et livèche <i>Wild abalone and white asparagus roasted in butter, lemon and lovage</i>	67,00€
Pigeonneau* du pays de Racan, asperges vertes, champignons aigres doux et épiaires des bois <i>Squab from Racan, green asparagus, sweet and sour mushrooms and hedge woundwort</i>	65,00€
Cochon* fermier, mijoté de morilles, petits pois, menthe et "trofiettes maison" <i>Farm pig*, stewed morel, peas, mint and "homemade trofiettes"</i>	66,00€
"Le Végé": Tartelette feuilletée / chou pointu / oignons fanes / chermoula / basilic / pignon de pin <i>"Le végétarien": puff pastry / head-pointed cabbage / onions / chermoula / basil / pine nuts</i>	55,00€

Fromage / Cheese

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

Cheese board from our area and elsewhere...

22,00€

Les desserts / Dessert

Soufflé chaud au cassis de Touraine, sorbet au cassis frais

Warm soufflé with blackcurrant from Touraine and blackcurrant sorbet

28,00€

Fraises de la vallée / violette / menthe

Strawberries from the valley / violet / mint

28,00€

Chocolat de la manufacture "Fèves", herbes fraîches et eucalyptus

Chocolate from the "Fèves" factory, fresh herbs and eucalyptus

28,00€

Dacquoise: Rhubarbe et bonbons aux coquelicots du conservatoire de la confiserie

Dacquoise: Rhubarb and poppy candies from the confectionery conservatory

28,00€

Carottes du Saugé / safran / citron

Carrots from Saugé / saffron / lemon

28,00€

Menu "Printemps" 2025

185,00€ par personne / per person

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table le vendredi et samedi soir

Dernière prise de commande à 20h30

This menu is served for the whole table on Friday and Saturday evenings

Last order taken at 8.30pm

Œuf sur l'œuf dans l'œuf : caviar d'Aquitaine et safran "bio" de Stéphanie Cailleteau

Egg on egg in egg: Caviar d'Aquitaine and organic saffron by Stéphanie Cailleteau

Salade de coquillage: belle de mai et main de Bouddha

Shellfish salad: "belle de mai" salad and buddha's hand

Ormeaux sauvages et asperges blanches rôties au beurre, citron et livèche

Wild abalone and white asparagus roasted in butter, lemon and lovage

Dorade royale cuisinée aux artichauts, petit épeautre, citron brûlé et basilic

Roasted gilt-head bream with artichokes, einkorn, burnt lemon and basil

Homard bleu rôti au "Sichuan de Monteaux", carottes fanes et capucines

Roasted blue lobster with "Sichuan de Monteaux", carrots and nasturtiums

Pigeonneau* du pays de Racan, asperges vertes, champignons aigres doux et épiaires des bois

Squab from Racan, green asparagus, sweet and sour mushrooms and hedge woundwort

Un air de Bretzel: myrtilles de Touraine et Sainte-Maure "blanc" à la vanille

An air of "Bretzels": blueberries from Touraine and "white" Sainte Maure with vanilla

Dacquoise : Rhubarbe et bonbons aux coquelicots du conservatoire de la confiserie

Dacquoise: Rhubarb and poppy candies from the confectionery conservatory

Chocolat de la manufacture "Fèves", herbes fraîches et eucalyptus

Chocolate from the "Fèves" factory, fresh herbs and eucalyptus

Menu Terroir

65,00€ par personne / per person

**Asperges blanches,
faisselle de la maison Limouzin et cazette**

*White asparagus,
cottage goat cheese from Limouzin house and torrefied hazelnuts*

**"La truite d'Eclimont", pomme de terre nouvelle,
safran "bio" et clémentine de Saint Genouph**

*"Trout from Eclimont", new potatoes,
organic saffron and clementine from Saint Genouph*

**Parfait glacé: bourgeons de cassis
et cassis de Touraine**

*Iced "parfait": blackcurrant's buds
and blackcurrant from Touraine*

Menu Complet

93,00€ par personne / per person

**Rouget barbet rafraichi à l'hibiscus,
asperges vertes et estragon**

*Red mullet refreshed with hibiscus,
green asparagus and tarragon*

**Ormeau sauvage,
Asperge blanche rôtie au beurre et livèche**

*Wild abalone and
white asparagus roasted in butter, lemon and lovage*

**Cochon* fermier, mijoté de morilles,
petits pois, menthe fraîche**

Farm pig, stewed morel,
peas, fresh mint*

Un air de Bretzel: myrtilles de Touraine et Sainte-Maure "blanc" vanillé

An air of "Bretzels": blueberries from Touraine and "white" Sainte Maure with vanilla

Acacia: fleurs, miel, vin, beignet

Acacia : flowers, honey, wine, donut