

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

Tomate: Bernadette de Rivarennnes fumées au foin <i>Tomato: "Bernadette from Rivarennnes" smoked with hay</i>	30,00€
Ormeau sauvage confit à l'huile de prunelier, cerises acides et amandes fraîches <i>Wild abalone candied in blackthorn oil, sour cherries and fresh almonds</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€
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 champignons des caves de Bourré <i>Pan-fried veal ruffle, walnuts from Loches and mushrooms from Bourré's cave</i>	32,00€
Granité "Poivron/Framboise", faisselle, courgettes et anguille fumée <i>Pepper/raspberry granita, cottage goat cheese, zucchini and smoked eel</i>	31,00€

Viandes et poissons / Meat and fish

Feuilleté : homard bleu, tomates de St Genouph et basilic <i>Puff pastry: blue lobster, St Genouph tomatoes and basil</i>	68,00 €
Turbot étuvé à la vanille, courgette, Evergreen et rhum " Bologne XO " <i>Steamed turbot with vanilla, zucchini, Evergreen tomato and "Bologne XO" rum</i>	76,00 €
Agneau fermier cuisiné à la cerise acide, cazette et champignons des caves de Bourré <i>Farmhouse lamb * cooked with sour cherry, torrefied hazelnuts and mushrooms from Bourré</i>	66,00 €
Pigeonneau du pays de Racan, asperges vertes, champignons aigres doux et "lardo maison" <i>Squab from Racan, green asparagus, sweet and sour mushrooms and homemade "lardo"</i>	65,00 €
Pintade fermière* en feuille de vignes, haricots verts et épines vinettes <i>Farm guinea fowl* in vine leaves, green beans and barberry</i>	62,00€
"Le Végé": Tartelette feuilletée / chou pointu / oignons fanes / chermoula / basilic / pignon de pin <i>"Le végété": 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€

Gratiné de fruits rouges et chocolat fumé à la feuille de cannellier...

Red fruit and smoked chocolate gratin with cinnamon leaf...

28,00 €

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

Dacquoise: Rhubarb and poppy candies from the confectionery conservatory

28,00€

Thé glacé : fraise/vanille toastée, blancs battus et capucines

Iced tea strawberry / toasted vanilla, eggs white beaten and nasturtium flowers

28,00€

Viennoise rôtie, olives confites, thym en fleur et citron

Roasted "viennoise", candied olive, thyme flower and lemon

28,00€

Menu "Eté" 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

Tomate: Cornue des Andes fumée au foin

Tomato: "Cornue des Andes" smoked with hay

Ormeau sauvage confit à l'huile de prunelier, cerises acides et amandes fraîches

Wild abalone candied in blackthorn oil, sour cherries and fresh almonds

Turbot étuvé à la vanille, courgette, Evergreen et rhum "Bologne XO"

Steamed turbot with vanilla, zucchini, Evergreen tomato and "Bologne XO" rum

Encornets snacké à la plancha, haricots verts, cassis de Touraine et Bagna cauda

Snacked squid, greens beans, blackcurrant from Touraine and Bagna cauda

Tartelette feuilletée: Homard Bleu / chou pointu / chermoula / basilic / pignon de pin

Puff pastry: Blue Lobster / head-pointed cabbage / chermoula / basil / pine nuts

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

Gratiné de fruits rouges et chocolat fumé à la feuille de cannellier

Red fruit and smoked chocolate gratin with cinnamon leaf

Menu Terroir

65,00€ par personne / per person

**Granité "Poivron/Framboise", faisselle,
courgettes et anguille fumée**

*Bell pepper/Raspberry granita, cottage goat cheese,
zucchini and smoked eel*

"La truite d'Eclimont": tomates de St Genouph et Vadouvan

"Trout from Eclimont", tomatoes from St Genouph and Vadouvan

**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

**Ormeau sauvage confit à l'huile de prunelier,
cerises acides et amandes fraîches**

*Wild abalone candied in blackthorn oil,
sour cherries and fresh almonds*

**Turbot rôti dans son beurre, haricots verts,
cassis de Touraine et Bagna cauda**

*Roasted turbot in its butter, green beans,
blackcurrant from Touraine and Bagna cauda*

**"Langue de bœuf piquante",
Légumes grillés et verveine citronnée**

*"Spicy beef tongue",
grilled vegetables and lemon verbena*

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