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

MICHELIN GUIDE 2026

Les entrées / Starters

Noix de Saint Jacques rafraichies au lait de coco, tagète passion et haricots "Michelet" **32,00€**
Scallops refreshed with coconut milk, marigold passion and "Michelet" white beans

"Pain perdu Soubise", jambon Kintoa et ail des ours **26,00€**
French toast "Pain perdu" with onion sauce, Kintoa ham and wild garlic

Tête de cochon "cidrée", foie gras de canard et champignons des caves de Bourré **28,00€**
Pig's head with cider, Duck foie gras and mushrooms from Bourré's cave

Œuf sur l'œuf dans l'œuf .... caviar d'Aquitaine et chocolat Riachuelo **37,00€**
Egg on egg in egg .... caviar from Aquitaine et Riachuelo chocolate

Foie gras de canard confit à l'huile de prunellier en fleur, chou pointu, amandes et hibiscus **34,00€**
Pig's head with cider, Duck foie gras and mushrooms from Bourré's cave

Viandes et poissons / Meat and fish

Noix de Saint Jacques briochées, caviar d'Aquitaine, citron et chou pointu **68,00€**
Puff pastry scallops, caviar from Aquitaine, lemon and pointed cabbage

Sole "marchand de vin", champignons des caves de Bourré et épinards **63,00€**
Sole "Marchand de Vin" sauce, mushrooms from Bourré 's caves and spinach

Pigeonneau du pays de Racan*, premiers navets de printemps, main de bouddha et olives **61,00€**
Squab from Racan, first spring turnips, finger lime and olives*

Veau rôti au sautoir, morilles de culture et linguini maison **67,00€**
Roasted veal on a pan, growing morels and home made linguini

* Origine France

Fromage / Cheese

Plateau de fromage de notre terroir et d'ailleurs... **22,00€**
Cheese board from our area and elsewhere...

Les desserts / Dessert

Soufflé chaud au cassis de Touraine, sorbet au cassis frais **28,00€**
Warm soufflé with blackcurrant from Touraine and blackcurrant sorbet

Banane, persil et cacao de la manufacture "Fèves" **28,00€**
Banana, parsley and cacao from Fèves factory

Sablé : Racines et endives du Saugé ... **28,00€**
Shortbread: Roots and chicory from Saugé .....

Brioche caramélisée : miel de fleurs et rhubarbe **28,00€**
Caramelized brioche : blossom honey and rhubarb

Menu "Printemps" 2026

***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

Accord mets et vins : 72€ (6 verres de 12 cl)
Wine pairing: 72€ (6 glasses of 12 cl)

Œuf sur l'œuf dans l'œuf .... Caviar d'Aquitaine et chocolat Riachuelo
Egg on egg in egg .... caviar from Aquitaine et Riachuelo chocolate
****

Noix de Saint Jacques rafraichies au lait de coco, tagète passion et haricots "Michelet"
Scallops with coconut milk, tagete and "Michelet" beans
****

Foie gras de canard confit à l'huile de prunellier en fleur, chou pointu, amandes et hibiscus
Candied duck foie gras in blackthorn oil, pointed cabbage, almond and hibiscus
****

Lieu jaune de ligne à l'oseille, céleri et pomme
Line-caught cod with sorrel, celery and apple
****
Sole "marchand de vin", champignons des caves de Bourré et épinards
Sole "Marchand de Vin" sauce, mushrooms from Bourré 's caves and spinach
****

Pigeonneau du pays de Racan, premiers navets de printemps, main de Bouddha et olives
Squab from Racan, first spring turnips, finger lime and olives*
****

Palet Savoureux de la maison "Limouzin" .... et .... sapin
Goat cheese from "Limouzin" house .... and .... Pine
****

"Poisson d'avril" : bourgeons de cassis et ortie de culture
"Poisson d'avril": blackcurrant buds and nettle

****

Brioche caramélisée : miel de fleurs et rhubarbe
Caramelized brioche : blossom honey and rhubarb

Menu Terroir

***65,00€ par personne** / per person*

Accord mets et vins : 36€ (3 verres de 12cl)
Wine pairing: 36€ (3 glasses of 12cl)

La truite de l'Eclimont: Orties de cultures et bourgeons de cassis
Trout from Eclimont: Nettle from growing and blackcurrant buds

****

Chevreau de la maison Limouzin cuisiné à l'ail des ours, carottes fanes et confiture de lait
Kid from Limouzin house cooked with wild garlic, carrots and "dulce de leche"

****

Sablé: Racines et endives du Saugé....
Shortbread: Roots and chicory from Saugé .....

Menu Complet

93,00€ par personne / *per person*

Accord mets et vins : 60€ (4 verres de 12cl)
Wine pairing: 60€ (4 glasses of 12cl)

Noix de Saint Jacques rafraichies au lait de coco, tagète passion et haricots "Michelet"
Scallops refreshed with coconut milk, marigold passion and "Michelet" white beans

****

Lieu jaune de ligne à l'oseille, céleri et pomme
Line-caught cod with sorrel, celery and apple

****

Ris et poitrine de veau*, choux pointus et sauce Bagna cauda
Sweetbreads and veal breast, pointed cabbage and Bagna cauda sauce

****

Palet Savoureux de la maison "Limouzin" .... et .... sapin
Goat cheese from "Limouzin" house .... and .... pine

****

"Poisson d'avril" : ortie et bourgeons de cassis
"Poisson d'avril": nettle and blackcurrant buds