



LES ENTREES

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES AU CAVIAR D'AQUITAINE,
En robe de Pak-Choï et Crème légère 29€

HUITRES HONORE DE BALZAC,
Huitres Gillardeau Spéciale N°2, Crème de fenouil au curry,
Condiments citron confits, fenouil et Aneth, Emulsion iodée 26€

FOIE GRAS DE CANARD POELE ET FOIE GRAS FRAIS,
Fine purée de betterave et betterave confite,
Framboises fraîches 24€

L'ŒUF PARFAIT,
Emulsion de Cèpes,
Tartare de Cèpes en réduction de vinaigre de Xérès 16€

TARTE AU THON ROUGE ET FENOUIL,
Vinaigrette de légumes 16€

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

BAR EN CROUTE DE SEL AU BEURRE DE HOMARD,
Epinards frais au citron confit 39€

PAVE DE CABILLAUD A TOUTE VAPEUR,
Sauce Champagne, Moules de Bouchot, Champignons de Paris et
pommes de terre fondantes 24€

CIVET GOURMAND DE HOMARD BRETON
Homard et langoustines poêlées, Mini-Légumes,
Sauce au Vieux Vouvray légèrement épicée de Citron Vert 44€

LES VIANDES

TRADITIONNELLE BEUCHELLE DE TOURAINE,
Ris de veau doré, rognons de veau poêlés à l'unilatéral,
Cèpes de nos forêts et Crème Gourmande 39€

SUPREME DE PINTADE,
Hachis Parmentier de Pintade,
Salade de mâche à la vinaigrette de truffe 24€

LIEVRE A LA ROYALE,
Mousseline de céleri 44€

PIGEON DE RACAN,
Le Pigeon de Racan en 3 cuissons :
Demi pigeon désossé, le suprême juste poêlé, cromesquis de Pigeon.
Potimarron et laque d'épices 34€

LES FROMAGES

LE PLATEAU DE FROMAGES

Nous attachons un soin particulier
à notre plateau de fromages affiné par nos
soins afin qu'il suive le fil des saisons.

Une sélection de fromages
réunissant tradition et terroir pour votre plus grand plaisir 13€

LES DESSERTS

LE TRADITIONNEL BABA AU RHUM

Vieux Rhum Ambré de votre choix,
Crème Légèrement Montée 10€

LA MANGUE

Mangue fraîche rôtie, Crème de mangue,
Crumble au citron vert, gelée de miel au
thym, et glace exotique 14€

LE CHOCOLAT

Moelleux au chocolat,
Sauce café et Sorbet chocolat,
Tuile au grué de cacao 12€

FIGUES ROTIES AU BEURRE SALE,

Coulis de figues et d'agrumes,
Glace à la vanille de Tahiti 12€

LA POMME

Pommes de Touraine en chaud/Froid
Brunoise de pommes caramélisées, Sablé, Granité au cidre
et émulsion de pommes 12€