



POUR COMMENCER



LE COCHON ROI ROSE,
Poitrine de cochon Roi Rose cuite à basse température,
Mousseline de pommes de terre 16€

LE FOIE GRAS,
Le foie gras de canard en terrine au naturel,
Gelée de Sauternes aux agrumes, Pain de campagne toasté 26€

LE CELERI
Céleri rôti au lait de Semblançay fumé,
Copeaux de Comté affiné, Coulis de truffes 22€

LES LANGOUSTINES,
Belles langoustines cuites vapeur,
Crème de homard à la fève de Tonka et Caviar 26€

LES CHOSES SÉRIEUSES

LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES,
Beurre Blanc et jus de veau corsé,
Galette de pommes de terre Berrichonne 32€



LE HOMARD ET LES LANGOUSTINES,
Homard et langoustines cuit au beurre, Mini légumes,
Sauce au vieux Vouvray légèrement épicé de citron vert 49€

LA BICHE,
Dos de biche poêlé,
Jus de gibier au cacao et Tatin de panais 29€

LA BEUCHELLE DE TOURAINE,
Ris de veau doré, rognons de veau poêlés à l'unilatéral,
Shiitake de Touraine, Jus de braisage crémé 39€



Plat pouvant être servi avec du caviar d'Aquitaine avec un sup de 10€

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 14€

LES GOURMANDISES

LE CHOCOLAT

Moelleux au chocolat, Sorbet cacao
Tuile au gruë de cacao, crème Anglaise au café 14€

AGRUMES ET PISTACHES

Tuile aux agrumes garnie à la crème de Pamplemousse et zestes d'agrumes,
Bergamote, yuzu et orange sanguine en fines gelées,
Crème et glace pistache 14€

LES POMMES

Tarte fine aux pommes servie sortant du four,
Glace vanille 14€



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Nous utilisons du papier 100% recyclé
Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies
Toutes nos viandes sont d'origines Françaises
Pour les moins de 12 ans, des demi-portions remisées à 50% sont possibles
Prix nets en euros, TVA et service inclus