



## LES ENTREES

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

PATE EN CROUTE DE LA MERE HAMARD,  
Poitrine de cochon Roi Rose, Pigeon de Saint Patern Racan,  
Foie gras, pistache et figues, Gelée de Pigeon 22€

FOIE GRAS DE CANARD POELE EN TRANCHE EPAISSE,  
Sauce comme un lièvre à la Royale,  
Onctueuse mousse de céleri 24€

FINES RAVIOLES DE NOIX DE COQUILLES ST JACQUES,  
Tapenade d'Olives noires, Vinaigrette citron et basilic, Herbes aromatiques 16€

PANNA COTTA D'ASPERGES VERTES CROQUANTES,  
Copeaux de Jambon Ibérique et parmesan 16€

## LES POISSONS ET CRUSTACÉS

NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES DOREES AU BEURRE,  
Céleri rave et pommes de terre Charlotte, Truffes,  
Vinaigrette de truffes 36€

PAVE DE CABILLAUD SAKÉÏ,  
Moules, Mousseline de carottes aux épices,  
Jus de moules au curry, et jeunes carottes glacées 24€

CIVET GOURMAND DE HOMARD BRETON  
Homard et langoustines poêlées, Petits 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,  
Shiitakés du Lochois et Crème Gourmande 39€

VOLAILLE A PATTES BLEUES DE LA REGION « CENTRE »,  
Cresson en raviole crémeuse à la faisselle, Jus de veau 24€

LE PIGEON DE RACAN,  
Pigeon de Racan en 3 cuissons :  
Demi pigeon désossé, les suprêmes juste poêlé et 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€

### L'ORANGE

Suprême d'Orange, Ecorces d'orange confites,  
Mousse de fromage frais, vinaigrette d'orange à l'huile d'olive,  
sorbet orange et poivre Timut 14€

### LE CHOCOLAT

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

### VOYAGE EXOTIQUE,

Fruits exotiques en carpaccio,  
Meringue à la mousse de fruits de la passion,  
Billes de glace noix de coco 14€

### LA POMME

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