



LES ENTREES

LANGOUSTINES DE NOS CÔTES,
Langoustines justes saisies,
Fèves et fondues de basilic à l'huile d'olive 24€

L'ARAIGNEE DE MER,
La Chair nourrie au fruit de la passion et Combawa
Gelée de crustacés, Tuile au piment d'Espelette 26€

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€

TRADITIONNEL PÂTE DE PAQUES,
Poitrine de porc Roi Rose de Touraine, Noix de veau, Œuf dur et Mesclun 16€

ASPERGES VERTES DE CHAMBORD,
Poêlées à l'ail des Ours, Glace à l'Oseille et Crumble citron 16€

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

SANDRE DE PECHE CONFIT,
Pommes de terre Charlotte en robe de Blette,
Coques et Aneth 28€

PAVE DE LIEU JAUNE CROUSTILLANT,
Mousse et Petits pois frais au wasabi,
Oignons Nouveaux et Sauce Satay 24€

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

LES VIANDES

RIS DE VEAU LAQUE AU CITRON,
Tombée d'épinards et citron confit 39€

NAVARIN D'AGNEAU DE TOURAINE,
Choux croquant et poivrons doux à la coriandre 24€

PIGEON DE RACAN SERVI ROSE,
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

LA RHUBARBE

Rhubarbe en coque de sucre,
Ganache montée à la Rhubarbe,
Coulis et Chips de Rhubarbe 12€

LA FRAISE DE TOURAINE

Fraises fraîches, ganache montée au Basilic,
Tuile croquante, sorbet fraises - marmelade de fraise,
gelée de fraises et hibiscus, fleur de basilic 14€

LE CHOCOLAT

Moelleux au chocolat, Crème Anglaise au foin
et Sorbet chocolat,
Tuile au grué de cacao 12€

LA MANGUE,

Mangue fraîche et Ravioles de Mangue,
Sorbet aux fruits de La Passion,
Pesto Coriandre et Amandes 14€

LA POMME

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