



POUR COMMENCER



L'ARAIGNEE DE MER

Nourrie au fruit de la passion et combawa,
Gelée de crustacée, tuile au piment d'Espelette et léger nuage de rose 25€



LES LANGOUSTINES

Belle langoustine juste grillée et Ceviche de langoustines au yuzu,
Fondue de basilic à l'huile d'olive et fèves 26€

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL,

Gelée de Sauternes et pain toasté 21€

Avec truffes d'été 31€

SALADE DE TOMATES DE RICHELIEU,

Vinaigrette de miel toutes fleurs de M. Berthelot à Semblançay,

Sorbet livèche du jardin et huile d'olive 16€

Avec truffes d'été 26€

CEVICHE DE DAURADE ROYALE AUX AGRUMES,

Guacamole d'avocats, tomates confites,

Mizuna et tuile au piment 18€



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

LES CHOSES SÉRIEUSES



LE HOMARD

Le corps cuit au beurre noisette,
Les pinces comme en mini farci de courgette,
Carottes fanes et petits navets,
Sauce au vieux Vouvray légèrement épicé de citron vert 44€

LE SANDRE SAUVAGE DE LOIRE

Confit à l'huile d'olive et citron,
Pommes de terre fondantes à la crème d'estragon,
Coques, fenouil cru et cuit, sauce à l'estragon du jardin 29€

LE CŒUR DE RIS DE VEAU FRANÇAIS

Doré au beurre, puis laqué au citron,
Tombée d'épinards, brunoise de tomate et de citrons confits,
Ris croustillants 39€

DOS DE CABILLAUD RÔTI,

Le ventre en beignet façon accras et sauce BBQ maison,
Salade de légumes cuits et crus de la région 27€

ROGNON DE VEAU A LA DIABLE,

Cuit à l'unilatéral, mousseline de pommes de terre 26€
Avec truffes d'été 36€



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 13€

LES GOURMANDISES

CHOUX AU THE MATCHA BIO,
Sauce Chocolat et Noisettes caramélisées 14€

ABRICOTS ROUGES RÔTIS A LA LAVANDE,
Crème d'amande,
Léger nuage de riz au lait de la ferme l'Orée du bois de Semblançay,
Tuile abricot et sorbet abricot-lavande 14€

SORBET FRAISE ET SORBET CITRON BASILIC,
Fruits rouges et rhubarbe fondante 12€