



## 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€