



## POUR COMMENCER

LA TRUITE DE TOURAINE,  
Anchoïade, Huile d'olive au citron,  
Gel citron- gingembre, pousses de moutarde 23€

LE TERRE ET MER  
Tartare de bœuf et de thon rouge, Jus de groseilles à la vodka,  
Voile de betterave rouge, Condiment de betterave à la moutarde 29€

LE CONCOMBRE,  
Concombre râpé et givré à la menthe fraîche,  
Burrata et Lait de Semblançay caillé au citron et huile d'olive 22€

LA DAURADE ROYALE,  
Carpaccio de Daurade Royale aux agrumes, Sel noir de l'Himalaya,  
Tuile au piment d'Espelette et Caviar 26€

## LES CHOSES SÉRIEUSES

LA DAURADE ROYALE,  
La Daurade Royale snackée à la plancha,  
Caviar d'aubergines fumée aux graines de sésame 32€



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

LE BŒUF,  
Filet de bœuf, pommes de terre rôties, purée de persil,  
Jus de bœuf, girolles et tomates confites, croustillant au lard 29€

L'AGNEAU,  
Selle d'agneau laquée au citron et à la farce printanière,  
L'épaule d'agneau confite à la menthe,  
Purée de petits pois à la livèche, petits pois et huile d'olive à la menthe 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

### LES ABRICOTS

Abricots rôtis à la lavande,  
Coulis abricot au romarin  
Emulsion de riz au lait et crème de riz à l'amande amère  
Sorbet Abricot lavande et Tuile croquante 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 FRAISES

Palets de fine meringue aux fraises de Touraine,  
Glace mascarpone et marmelade de fraises 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