



## POUR COMMENCER

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€

HUITRES GILLARDEAU Spéciale n°2 EN GELEE D'IODE  
Crème de fenouil au curry, Caviar d'Aquitaine 32€

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 POELE,  
Cube de carotte pané et frit, coulis carotte-orange,  
Jus de volaille au Sichuan et caramel au pain d'épices 25€

PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS,  
Crème de cèpes et poêlée de champignons de nos forêts,  
Escargots d'ici aux cheveux d'anges, Emulsion d'ail et de persil 18€  
Avec truffes d'été 28€



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 BAR DE LIGNE,

Bar de ligne laqué au curry rouge,  
Choux Pak Choi braisé au sésame,  
Crème curry, coco et citronnelle 36€

### LE PIGEON DE SAINT-PATERNE RACAN EN 3 CUISSONS,

Le demi-pigeon désossé en ballotine croustillante,  
Le suprême juste poêlé et Cromesquis d'abats de pigeon,  
Crème de potimarron au gingembre et laque d'épices 39€

### L'AGNEAU EN DEUX CUISSONS

La selle fumée et rôtie et l'épaule confite en pastilla, légumes de fin d'été,  
polenta crémeuse à l'huile de noisette, jus à la sarriette 31€

### 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

VOYAGE EXOTIQUE,  
Mangue fraîche, Sorbet banane-passion,  
Gelée de miel au thym, coulis passion et émulsion mangue 14€

LES FIGUES  
Figs rôties au beurre salé,  
Coulis de figues à l'orange sanguine,  
Sorbet cacao, faisselle d'orange confite et romarin 14€

TARTELETTE TIEDE AU CHOCOLAT NOIR  
Noisettes du piémont, coulis au poire et glace noisette 14€