



## 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 CELERI  
Céleri rôti au lait de Semblançay fumé,  
Copeaux de Comté affiné, Coulis de truffes 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

LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES,  
Beurre Blanc et jus de veau corsé,  
Galette de pommes de terre Berrichonne 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€

LA BEUCHELLE DE TOURAINE,  
Ris de veau doré, rognons de veau poêlés à l'unilatéral,  
Shiitake de Touraine, Jus de braisage crémé 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

### LE CHOCOLAT

Moelleux au chocolat, Sorbet cacao  
Tuile au gruë de cacao, crème Anglaise au café 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 FIGUES

Figues rôties au beurre salé, coulis figue et orange sanguine,  
Crème infusée au romarin et oranges confites.  
Sorbet chocolat et tuile au piment. 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 remises à 50% sont possibles  
Prix nets en euros, TVA et service inclus