

LE MENU AU BORD DU FLEUVE

Menu en 5 services à 55€
Fromage 10€

Ce menu est composé à partir de produits frais locaux, par des producteurs sélectionnés et travaillant en respect avec la nature. La Majeure partie de nos producteurs sont des « Artisans-producteurs de qualité » faisant parti du « Collège Culinaire de France ».

DECLINAISON AUTOUR DES CHEVRES DE TOURAINE

CREME D'ASPERGES VERTES DE CHAMBORD,
Œuf à 63°, petits pois et morilles fraîches

SANDRE DE PECHE CONFIT,
Pommes de terre Charlotte en robe de Blette,
Coques et Aneth

SUPRÊME DE PIGEON,
Poêlé, Mousseline de carottes, et laque d'épices

FRAISE DE TOURAINE
Fraises fraîches, ganache montée au Basilic,
Tuile croquante, sorbet fraises - marmelade de fraise,
gelée de fraises et hibiscus, fleur de basilic

Ce Menu est servi pour l'ensemble de la table.
Toutes nos viandes sont d'origines Française. Nos prix sont nets.