


LE MENU DECOUVERTE

Menu à 55€
Plateau de Fromages 10€

MINI POIREAU,
Brûlé, puis fumé,
Le chèvre frais agrémenté de noix et oignons confits,
Mousse de Sainte-Maure de Touraine,
Vinaigrette de légumes à notre huile de truffes d'Eté

POUR COMMENCER

 NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES,
Comme une raviole garnie de tomates séchées et tapenade,
Huile d'olive citron-basilic et herbes fraîches

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

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


LES CHOSES SERIEUSES

LE BAR DE PECHE,
Bar de pêche laqué au curry rouge,
Choux Pak Choi braisé au sésame, Crème curry, coco et citronnelle

 NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES POELEES,
Crème de topinambours,
Copeaux de jambon Ibérique

SUPREME DE POULARDE,
Morilles, Sauce au vin Jaune,
Riz Basmati

LES GOURMANDISES OU LE PLATEAU DE FROMAGES AU CHOIX A LA CARTE

 Plat pouvant être servi avec du caviar d'Aquitaine avec un sup de 10€

Toutes nos viandes sont d'origines Française. Nos prix sont nets