

LE MENU DECOUVERTE

Menu à 55€

Plateau de Fromages 10€

MINI POIREAU D'ERIC ROY,

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

SALADE DE TOMATES DE RICHELIEU,

Vinaigrette de miel toutes fleurs de M. Berthelot à Semblançay,

Sorbet livèche du jardin et huile d'olive

Avec truffes d'été +10€

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL,

Gelée de Sauternes et pain toasté

Avec truffes d'été +10€

CEVICHE DE DAURADE ROYALE AUX AGRUMES,

Guacamole d'avocats, tomates confites, mizuna et tuile au piment

LES CHOSES SERIEUSES

DOS DE CABILLAUD RÔTI,

Le ventre en beignet façon accras et sauce BBQ maison,

Salade de légumes cuits et crus de la région

SANDRE SAUVAGE DE LOIRE CONFIT A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON,

Pommes de terre fondantes à la crème d'estragon,

Coques, fenouil cru et cuit, crème d'estragon du jardin

ROGNON DE VEAU A LA DIABLE,

Cuit à l'unilatéral, mousseline de pommes de terre

Avec truffes d'été +10€

LES GOURMANDISES

CHOUX AU THE MATCHA BIO,

Sauce Chocolat et Noisettes caramélisées

ABRICOTS ROUGES RÔTIS A LA LAVANDE,

Crème d'amande,

Léger nuage de riz au lait de la ferme l'Orée du bois de Semblançay,

Tuile abricot et sorbet abricot-lavande

SORBET FRAISE ET SORBET CITRON BASILIC,

Fruits rouges et rhubarbe fondante

MIGNARDISES

Nos prix sont nets.