

# LE MENU DECOUVERTE

Entrée-Plat-Dessert 57€  
Plateau de Fromages 12€

GASPACHO DE MELON AU PISTOU,  
Melon mariné et pignons de pin torréfiés

## POUR COMMENCER

LA TRUITE DE TOURAINE,  
Anchoïade, Huile d'olive au citron,  
Gel citron- gingembre, pousses de moutarde

LE CONCOMBRE,  
Concombre râpé et givré à la menthe fraîche,  
Burrata et Lait de Semblançay caillé au citron et huile d'olive

## LES CHOSES SERIEUSES

LE CABILLAUD,  
Cabillaud rôti, carottes confites et glacées, condiment à l'huile d'olive  
Pickles de carottes, huile d'aneth et bouillon de crevettes grises

LE FILET MIGNON DE PORC,  
Filet mignon de porc au Porto, purée de petits pois et poitrine fumée

## LE PLATEAU DE FROMAGES OU LES GOURMANDISES

LES ABRICOTS  
Abricots rôtis à la lavande,  
Coulis abricot au romarin  
Emulsion de riz au lait et crème de riz à l'amande amère  
Sorbet Abricot lavande et Tuile croquante

LES 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

LES FRAISES  
Palets de fine meringue aux fraises de Touraine,  
Glace mascarpone et marmelade de fraises

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  
Prix nets en euros, TVA et service inclus



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS