

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

L'AGNEAU EN DEUX CUISSONS
La selle fumée et rôtie et l'épaule confite en pastilla, légumes de fin d'été,
Polenta crémeuse à l'huile de noisette, jus à la sarriette

ROGNON DE VEAU A LA DIABLE,
Cuit à l'unilatéral, mousseline de pommes de terre

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

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