

LE MENU DECOUVERTE

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

VELOUTE DE POTIMARRON

POUR COMMENCER

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

LE CELERI

Céleri rôti au lait de Semblançay fumé,
Copeaux de Comté affiné, Coulis de truffes

LES CHOSES SERIEUSES

LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES,
Beurre Blanc et jus de veau corsé,
Galette de pommes de terre Berrichonne

LE BŒUF,

Filet de bœuf, pommes de terre rôties, purée de persil,
Jus de bœuf, girolles et tomates confites, croustillant au lard

LE PLATEAU DE FROMAGES OU LES GOURMANDISES

LE CHOCOLAT

Moelleux au chocolat, Sorbet cacao
Tuile au grué de cacao, crème Anglaise au café

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 FIGUES

Figues rôties au beurre salé, coulis figue et orange sanguine,
Crème infusée au romarin et oranges confites.
Sorbet chocolat et tuile au piment.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

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