

LE MENU DEGUSTATION

MENU EN 5 SERVICES

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table (hors enfants)

Menu à 85€
Plateau de Fromages 12€

VELOUTE DE POTIMARRON

LE FOIE GRAS,

Le foie gras de canard en terrine au naturel,
Gelée de Sauternes aux agrumes, Pain de campagne toasté

LE CELERI

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

LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES,

Beurre Blanc et jus de veau corsé,
Galette de pommes de terre Berrichonne

LA BEUCHELLE DE TOURAINE,

Ris de veau doré, rognons de veau poêlés à l'unilatéral,
Shiitake de Touraine, Jus de braisage crémé

AVANT DESSERT

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

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