

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 TERRE ET MER

Tartare de bœuf et de thon rouge, Jus de groseilles à la vodka,
Voile de betterave rouge, Condiment de betterave à la moutarde

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