

LE MENU NATURE

Menu à 55€

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

POUR COMMENCER

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

LES CHOSES SÉRIEUSES

LE JARDIN
Purée de petits pois à la livèche et petits pois frais,
Huile d'olive à la menthe, carotte glacée et herbes fraîches

LE PLATEAU DE FROMAGES

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

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
Prix nets en euros, TVA et service inclus



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS