

# 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

LA PÊCHE  
Ma pêche Melba: Pêche pochée et ganache montée vanille,  
Glace vanille et coulis framboises

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