

LE MENU NATURE

Menu à 55€
Plateau de Fromages 10€

MINI POIREAU,
Brûlé, puis fumé,
Le chèvre frais agrémenté de noix et oignons confits,
Mousse de Sainte-Maure de Touraine,
Vinaigrette de légumes à notre huile de truffes d'été

POUR COMMENCER

SALADE DE TOMATES DE RICHELIEU,
Vinaigrette de miel toutes fleurs de M. Berthelot à Semblançay,
Sorbet livèche du jardin et huile d'olive,
Avec truffes d'été

LES CHOSES SERIEUSES

LE JARDIN,
Carottes fanes et petits navets,
Légumes cuits et crus de la région
Sauce au vieux Vouvray légèrement épicé de citron vert

LES GOURMANDISES

VOYAGE EXOTIQUE,
Mangue fraîche, Sorbet banane-passion,
Gelée de miel au thym, coulis passion et émulsion mangue

LES FIGUES
Figues rôties au beurre salé,
Coulis de figues à l'orange sanguine,
Sorbet cacao, faisselle à l'orange confite et romarin

TARTELETTE TIEDE AU CHOCOLAT NOIR
Noisettes du piémont, coulis au poire et glace noisette

MIGNARDISES

Nos prix sont nets.