

LE MENU NATURE

Menu à 55€

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

PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS,
Crème de cèpes et poêlée de champignons de nos forêts,
Emulsion d'ail et de persil

LES CHOSES SÉRIEUSES

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

LE PLATEAU DE FROMAGES

LES GOURMANDISES

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

LES FIGUES
Figs 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 de poires et glace noisette

MIGNARDISES

Nos prix sont nets.