

LE MENU PLAISIR

Entrée, Plat, Dessert 71€

Plateau de Fromages 12€

VELOUTE DE POTIMARRON

POUR COMMENCER

LE FOIE GRAS,

Le foie gras de canard en terrine au naturel,
Gelée de Sauternes aux agrumes, Pain de campagne toasté

LA DAURADE ROYALE,

Carpaccio de Daurade Royale aux agrumes,
Tuile au piment d'Espelette et Caviar

LES CHOSES SÉRIEUSES



LE HOMARD ET LES LANGOUSTINES

Homard et langoustines cuit au beurre, Mini légumes,
Sauce au vieux Vouvray légèrement épicé de citron vert (+10€)

LA BEUCHELLE DE TOURAINÉ,

Ris de veau doré, rognons de veau poêlés à l'unilatéral,
Shiitake de Touraine, Jus de braisage crémé

LE PLATEAU DE FROMAGES OU LES GOURMANDISES

LE CHOCOLAT

Moelleux au chocolat, Sorbet cacao
Tuile au grué de cacao, crème Anglaise au café

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 POMMES

Tarte fine aux pommes servie sortant du four,
Glace vanille



Plat pouvant être servi avec du caviar d'Aquitaine avec un sup de 10€



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

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