

# LE MENU PLAISIR

Entrée, Plat, Dessert 69€  
Plateau de Fromages 10€

MINI POIREAU D'ERIC ROY,  
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'Eté

## POUR COMMENCER



### L'ARAIGNEE DE MER

Nourrie au fruit de la passion et combawa,  
Gelée de crustacée, tuile au piment d'Espelette et léger nuage de rose



### LES LANGOUSTINES

Belle langoustine juste grillée et Ceviche de langoustines au yuzu,  
Fondue de basilic à l'huile d'olive et fèves

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL,  
Gelée de Sauternes et pain toasté  
Avec truffes d'été +10€

## LES CHOSES SERIEUSES



### LE HOMARD

Le corps cuit au beurre noisette,  
Les pinces comme en mini farci de courgette,  
Carottes fanes et petits navets,  
Sauce au vieux Vouvray légèrement épicé de citron vert (+10€)

LE SANDRE SAUVAGE DE LOIRE  
Confit à l'huile d'olive et citron, pommes de terre fondantes à la crème d'estragon,  
Coques, fenouil cru et cuit, sauce à l'estragon du jardin

LE CŒUR DE RIS DE VEAU FRANCAIS  
Doré au beurre, puis laqué au citron,  
Tombée d'épinards, brunoise de tomate et de citrons confits,  
Ris croustillants

## LES GOURMANDISES

CHOUX AU THE MATCHA BIO,  
Sauce Chocolat et Noisettes caramélisées  
ABRICOTS ROUGES RÔTIS A LA LAVANDE,  
Crème d'amande,  
Léger nuage de riz au lait de la ferme l'Orée du bois de Semblançay,  
Tuile abricot et sorbet abricot-lavande  
SORBET FRAISE ET SORBET CITRON BASILIC,  
Fruits rouges et rhubarbe fondante



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

Toutes nos viandes sont d'origines Française. Nos prix sont nets.