

# LE MENU PLAISIR

Entrée, Plat, Dessert 71€

Plateau de Fromages 12€

GASPACHO DE MELON AU PISTOU,  
Melon mariné et pignons de pin torréfiés

## POUR COMMENCER

### LE TERRE ET MER

Tartare de bœuf et de thon rouge, Jus de groseilles à la vodka,  
Voile de betterave rouge, Condiment de betterave à la moutarde

### 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€)

### L'AGNEAU,

Selle d'agneau laquée au citron et à la farce printanière,  
L'épaule d'agneau confite à la menthe,  
Purée de petits pois à la livèche, petits pois et huile d'olive à la menthe

## LE PLATEAU DE FROMAGES OU 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

### 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 FRAISES

Palets de fine meringue aux fraises de Touraine,  
Glace mascarpone et marmelade de fraises



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