

LE MENU PLAISIR

Entrée, Plat, Dessert 69€
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'Eté

POUR COMMENCER

HUITRES GILLARDEAU Spéciale n°2 EN GELEE D'IODE (+5€)
Crème de fenouil au curry, Caviar d'Aquitaine

PATE EN CROUTE DE LA MERE HAMARD,
Poitrine de cochon Roi Rose, Pigeon de Saint Patern Racan,
Foie gras, pistache et figues, Gelée de Pigeon

FOIE GRAS POELE,
Cube de carotte pané et frit, coulis carotte-orange,
Jus de volaille au Sichuan et caramel au pain d'épices

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€)

L'AGNEAU EN DEUX CUISSONS

La selle fumée et rôtie et l'épaule confite en pastilla, légumes de fin d'été, polenta crémeuse à l'huile de noisette, jus à la sarriette

LE PIGEON DE SAINT-PATERNE RACAN EN 3 CUISSONS,

Le demi-pigeon désossé en ballotine croustillante,
Le suprême juste poêlé et Cromesquis d'abats de pigeon,
Crème de potimarron au gingembre et laque d'épices

LE BAR DE LIGNE,

Bar de ligne laqué au curry rouge,
Choux Pak Choi braisé au sésame,
Crème curry, coco et citronnelle

LES GOURMANDISES OU LE PLATEAU DE FROMAGES AU CHOIX A LA CARTE



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.