

Menu


PLAT UNIQUE	23€
FORMULE DUO (ENTRÉE/PLAT) OU (PLAT/DESSERT)	29€
FORMULE TRIO (ENTRÉE/PLAT/FROMAGE OU DESSERT)	38€
FORMULE GOURMET (ENTRÉE/PLAT/FROMAGE/DESSERT)	43€

« La Cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont ». Curnonsky

ENTRÉES

Vitello Tonnato de thon cru et veau mariné aux câpres et anchois

Foie gras de Canard mi-cuit aux framboises, chutney de fraises au balsamique

Burrata crémeuse, tartare à la chakchouka, déclinaison de concombre Tzatziki 

Melon glacé en deux façons, chorizo Ibérique, essence de menthe poivrée

Ceviche de Saumon bio au pamplemousse, poivre de Timut et son sorbet agrumes aux baies roses

PLATS

Pluma de Cochon Ibérique, épinards à l'étuvée, cromesquis de pied de cochon au charbon végétal

Filet de Bœuf, gnocchis à l'huile de truffe, légumes d'été, huile vierge au grué de cacao

Saint Pierre snacké, quinoa aux fines herbes et citrons, condiment aux poivrons, émulsion café

Magret de Canard, craquelin aux dragées, caviar d'aubergines et nectarines poêlées

Filet de Dorade royale, risotto de légumes verts, émulsion au thé Matcha

Quinoa aux fines herbes et citrons, aubergines et légumes grillés, huile vierge 


FROMAGES

Entremet chèvre et oignons frits, cœur de poivron

Chariot de fromages affinés en provenance des Halles de Tours

DESSERTS

Galet fraises, basilic et chocolat blanc, crumble aux fleurs d'été

Ananas confit aux épices douces, Sacristain à la cardamome 

Le chocolat-framboise et fève de Tonka à la saveur d'une tarte

Vacherin à la pêche de vigne et son coulis, meringue au romarin

Fraîcheur d'abricot à la verveine, panna cotta à l'amande, glace ortie-verveine

 Végétarien