

*Menu Duo 30€ / Menu Trio 40€ / Menu Gourmet 45€*

### *Entrées*

Asperges vertes, poudre de pain complet et jambon ibérique, mayonnaise d'agrumes

Foie gras de canard mi-cuit, chutney abricot et banane, brioche toastée

Salade de tourteau, petits pois et mangue, tomates crues et cuites

Soupe fraîcheur de melon et pastèque, tataki de thon


### *Plats*

Magret de canard en viennoise de pistache, déclinaison de maïs et jus réduit au cacao

Filet de bœuf rôti, mousseline de carotte au gingembre, navet et jus au sésame noir

Rouget snacké, fenouil cru et cuit, cromesquis de pommes de terre, sauce safranée

Retour de la criée, tagliatelles de courgettes, crèmeux à la vanille, émulsion à la betterave

Déclinaison pour nos amis végétariens 

### *Fromages*

Crèmeux de chèvre frais de Touraine à la queue d'oignons rouge, glace ciboulette et caramel de Porto

Chariot de fromages affinés en provenance des Halles de Tours


### *Desserts*

Palet onctueux au chocolat, sablé breton et glace à la bière de Touraine

Elixir aux fruits d'été, sorbet à la mangue

Vaporeux à la Catalane, pêches de notre région

Crèmeux de pavana, biscuit coco, marmelade d'ananas et sorbet fromage blanc

 Végétarien

Prix nets service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération