


# 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

- Foie gras de canard au Vouvray, chutney aux kumquats, flûte au maïs
- Panna cotta de St Maure fermier, arlequin de radis, pesto de Mâche 
- Raviole de chanterelles et Foie gras de canard, émulsion de châtaignes
- Gravelax de cabillaud aux carottes, blini de sarrasin, crème acidulée
- Maki de langoustines et chou vert, grenade, wasabi de réglisse

## PLATS


- Saumon rôti sur la peau, beurre aux agrumes, fenouil et quinoa au wakamé
- Filet de lieu jaune, mousseline de potimarron, butternut, infusion d'anguille fumée
- Filet de bœuf poêlé, infusion d'arabica, salsifis glacés, pommes vitelottes
- Quasi de veau poêlé, gnocchis et pickles de betteraves, jus à la sauge
- « Terre et Mer » de canard et langoustines, penne à la coriandre, noix de cajou
- Quinoa au lait de coco, agrumes, petits légumes croquants 

## FROMAGES

- Cromesquis de « fondue Savoyarde », granité au vin chaud
- Ou
- Chariot de fromages affinés en provenance des Halles de Tours

## DESSERTS

- Nougat glacé au miel, duo de clémentines, amandes et noix caramélisées
- Entremet chocolat et fruit de la passion et son cappuccino
- Pamplemousse confit au gin, sponge cake, crumble au thé vert Matcha
- Dôme citron, pomme Granny Smith, meringue acidulée
- Crèmeux sirop d'érable, déclinaison de poires au gingembre

 Végétarien