



*Le Chef Gilles Hemart vous propose*

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

### *Entrées*

Foie gras pressé au Rhum et poivre Timiz, opaline vanille, chutney ananas  
Cigarillos à la langoustine et crème d'oursin, rémoulade de choux et mousse de yuzu  
Tartare de maigre à la clémentine, émulsion d'iode, salade d'herbes et gaufres aux algues  
Ravioles de poire et gingembre, bouillon thaï, émulsion de poivre torréfié   
Ris d'agneau en écaille de radis, gelée de betteraves et mûre poivrée

### *Plats*

Merlu en marbré d'algues, riz croustillant au café vert, crème d'œuf de tobiko  
Saint Jacques en viennoise de citron, jus d'étrille, pommes de terre confites au safran et céleri branche  
Poire de bœuf, crémeux au houblon, pommes et panais au cidre, jus corsé à la bière ambrée de Touraine  
Râble de lapin farci aux dattes, crémeux de carottes au cumin, carottes au miel  
Pavé de cerf mariné au genièvre, jus d'infusion de cacao, crémeux de panais et inspiration des forêts  
Déclinaison hivernale, crémeux de panais, choux, champignons... 

### *Fromages*

Espuma de brebis, semoule de brocoli à l'huile de noisette, pousses d'herbes  
Charriot de fromages affinés en provenance des Halles de Tours

### *Desserts*

Poire pochée au miel de sapin, crumble et jus de « honeybush nougat », sorbet poire  
Galet chocolat thé, crème glacée au poivre et caviar de chocolat  
Tartare d'ananas et panais, chantilly sésame noir, crémeux passion, sorbet mangue  
Finger à la noix, caillé de chèvre et cerise noire  
Marmelade de clémentine, carrot cake, noisettes et carottes confites

 Végétarien

Prix nets service compris

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