



*Le Chef vous propose*  
*Menu Trio 40 € / Menu Gourmet 45 €*

*Entrées*

<b>Le Foie Gras Maison</b> , chutney abricot et fleur de sureau	<b>15.00 €</b>
<b>La Tomate</b> , en gaspacho, copeaux de Sainte Maure, croustillant de tomates à l'espagnol 	<b>11.00 €</b>
<b>L'Œuf</b> , revisité façon carbonara	<b>12.00 €</b>
<b>Le Maquereau</b> , en escabèche et son crémeux de pomme granny et jus de coquillages	<b>13.00 €</b>
<b>Le Veau</b> , en tartare, pickles de tomates cerises, vinaigrette de jus de viande	<b>14.00 €</b>

*Plats*

<b>Le Bœuf Charolais</b> , comme une ratatouille, coulis de poivrons et beurre d'avocat	<b>25.00 €</b>
<b>La Selle d'Agneau</b> , pesto, daïkon glacé, pressé de pommes de terre	<b>24.00 €</b>
<b>Le Saint Pierre</b> , en croûte d'ail noir, bouillon bergamote et poivre, légumes crus et cuits	<b>23.00 €</b>
<b>La Daurade</b> , sauce vierge, déclinaison d'artichauts	<b>22.00 €</b>
<b>La Carotte</b> , en velouté, tartare, glacée, chips et boulghour 	<b>19.00 €</b>

*Fromages*

<b>La Faisselle</b> , aux herbes fraîches, oignons frits et perles balsamique	<b>10.00 €</b>
<b>Le Chariot de fromages des Halles de Tours</b> , sélection de fromages affinés par Adeline et Hans Kricher	<b>12.00 €</b>

*Desserts*

<b>Le Fraise Basilic</b> , pain de Gênes au citron, mousse Limoncello, glace fraise et basilic	<b>12.00 €</b>
<b>Le Lingot Chocolat</b> , comme un after eight, glace menthe chocolat	<b>12.00 €</b>
<b>Le Cheese Cake</b> , cœur coulant à la mangue et biscuit spéculoos	<b>11.00 €</b>
<b>La Framboise</b> , en entremet, croustillant de riz soufflé et mousse chocolat blanc	<b>10.00 €</b>
<b>Le Tapioca</b> , sablé breton, ananas rôti, espuma rhum et citron vert	<b>11.00 €</b>



Végétarien