



Menu Trio 40€ / Menu Gourmet 45€

Entrées

Le Foie gras , céleri rave, pommes granny	16,00€
L'Escargot en raviole , champignons, crème à l'ail	14,00€
Le Haddock fumé , chou-fleur, émulsion au curry	13,00€
La Joue de porc , châtaignes, pickles de poire	12,00€
Le Raifort en panna cotta , betteraves, noix de pécan caramélisées 	11,00€


Plats

Le Filet de boeuf , gnocchis aux herbes, champignons	26,00€
Le Pigeon , farci au foie gras en feuille de chou, panais, crème de maïs	25,00€
Le Maigre , choux rouges, kumquat confit, jus de viande	22,00€
Le Saumon Bömlö , riz vénéré, petits légumes, lait d'amande	23,00€
La Courge , en déclinaison, riz vénéré 	19,00€

Fromages

La Sélection de fromages affinés des Halles de Tours	12,00€
Le Sainte Maure aux herbes , perles de balsamique	10,00€

Desserts

La Déclinaison de figues , biscuit citron	12,00€
Le Tiramisu , façon traditionnelle 	12,00€
Le Finger chocolat , chantilly lactée, glace chocolat	11,00€
La Crème brûlée , vanille, mousse Grand Marnier	12,00€
Les Fruits exotiques en entremet , caramel et glace passion	10,00€

