

Menu Trio - 3 plats - 42 €

Menu Gourmet – 3 plats et fromage - 47 €

Suggestion du jour auprès de nos équipes

Entrées

Le Mille-Feuilles , carottes, pommes de terre, épinards, champignons frais 	13.00 €
Le Foie gras , foie gras, amandes, pruneaux	16.00 €
La Saint-Jacques , Saint-Jacques en aspic, carpaccio de Saint-Jacques, coulis passion	15.00 €

Plats

Le potager de mini légumes , épinards, navets, poireaux, carottes, citrons confits, patate douce 	19.00 €
La poulette de Racan , poulette de Racan, écrevisses, patate douce, épinards	24.00 €
Le sandre , sandre, petit épeautre, encre de seiche	25.00 €

Fromages

La Faisselle , mousse de faisselle de chèvre, chutney tomate, curry, toast	11.00 €
La Sélection de fromages affinés , des Halles de Tours	13.00 €

Desserts

Le Choux , façon Paris-Brest	11.00 €
La Poire , poire pochée au safran, chocolat	13.00 €
L'Opéra revisité , café, chocolat, nougatine	12.00 €



Végétarien

Trio Menu - 3 courses - 42 €

Gourmet Menu – 3 courses and cheese - 47 €

Upon request a daily suggestion

Starters

Le Mille-Feuilles , vegetable mille-feuilles, carrots and celery dressing 	13.00 €
Le Foie gras , foie gras, almonds and prunes	16.00 €
La Saint-Jacques , jelly and carpaccio of Saint-Jacques with passion fruit dressing	15.00 €

Mains

The Vegetable garden , spinach, turnips, leaks, carrots, candied lemon, sweet potatoes 	19.00 €
La poulette de Racan , poulette of Racan stuff with crayfish, spinach and sweet potatoes	24.00 €
Le sandre , small spelt Pikeperch fillet and squid ink risotto	25.00 €

Cheeses

La Faisselle , goat cheese faisselle, tomato and curry chutney, toast	11.00 €
Cheese Selection from Les Halles de Tours	13.00 €

Desserts

Le choux , cream puffs in a Paris-Brest way	11.00 €
La Poire , saffron poached pear and chocolate cake	13.00 €
L'opéra revisité , revisited coffee and chocolate Opera Cake	12.00 €



Vegetarian