

*Les menus peuvent être modifiés
selon la saison et les arrivages.*

Le Menu Découverte

29 Euros prix net TTC

Amuse Bouche

Pour commencer...

Le consommé de canard

*A l'huile d'argan, raviole ouverte de canard à l'estragon
et palet de céleri confit à la vanille.*

ou

Les poireaux et le jambon Seranno

*Poireaux servis tièdes en vinaigrette d'huile de noix et vinaigre de framboise,
chiffonnade de jambon Serrano
et jeunes pousses de salade du moment.*

Ensuite...

Filet de daurade royale

*Cuite à la plancha, minestrone de câpres des capucines
et tomates fraîches, émulsion de beurre noisette.*

ou

Le râble de lapin de Vendée

*Râble de lapin rôti à la sauge, un écrasé de pommes de terre aux olives et pomme
Anna, jus de cuisson réduit à l'ail rose.*

Et pour finir...

Le chocolat lacté

*Cube onctueux au chocolat au lait entier,
une pannacotta à la fraise*

ou

La pomme façon tatin

*Pomme confite au four, biscuit sablé et glace à la fleur de lait,
un crémeux de caramel chaud.*

ou

Fromages de Montreuil en Touraine

Affinés pour vous par Madame Daguet.

(Boissons non comprises)

Le Menu Fleuray

39 Euros prix net TTC

Amuse Bouche

Pour commencer...

Déclinaison autour de « La Bintje »

*En trois façons, fondante au parfum de romarin,
croustillante aux champignons et mousseuse au cantal.*

ou

Les escargots et les légumes primeurs

*Croustillant d'escargots coulant à la sarriette,
fine tartelette de légumes primeurs
et velouté d'asperges verts en espuma.*

Ensuite...

Le pigeonneau et les oignons

*Suprême de pigeonneau rôti sur l'os, la cuisse cuisinée en caïlette,
une compression d'oignons à la coriandre,
et jus de carcasse à l'huile de truffe.*

ou

L'omble chevalier

*Croustillant et fondant, un petit poivron farci
et poitrine de cochon fondante aux herbes, un jus de poisson corsé au vin
blanc.*

Et pour finir...

Millefeuille fraise rhubarbe

*Millefeuille crémeux à la fraise et rhubarbe fondante, un smoothie de fruits
rouges*

ou

Le chocolat noir Weiss et l'orange

*Tube craquant à l'orange et crème légère au chocolat noir, sorbet orange
sanguine et brownie au chocolat*

ou

Fromages de Montreuil en Touraine

Affinés pour vous par Madame Daguet.

(Boissons non comprises)

Le Menu Gourmet

49 Euros prix net TTC

Amuse Bouche

Pour commencer...

Le foie gras de canard

Mi cuit au cognac, chutney de fraise Maras des bois et brioche toastée a la cannelle.

ou

Le tourteau

En fraîcheur de Granny Smith, piment d'Espelette, émulsion iodée, et salade d'herbes fraîches.

Ensuite...

La queue de lotte

Rôtie puis laquée au pétillant de Touraine et noix de cajou, une tatin d'échalote et bisque de crustacés corsé au saké.

ou

« Steak Frites ? »

Tournedos de filet de bœuf doré au sautoir, quelques chanterelles poêlées, avec un cornet de frites traditionnelles.

Ensuite...

Fromages de Montreuil en Touraine

Affinés pour vous par Madame Daguet.

Et pour finir...

« Le classique »

Gâteau coulant au chocolat noir 67 % Weiss, sorbet Vouvray pétillant, une crème anglaise au sésame.

ou

Le framboise pistache

Monté comme un gâteau, givré de framboises et crème brûlée pistache, flambé à l'alcool de pistache.

(Boissons non comprises)