

# Menu 27 Euros

---

*Prix net TTC (Boissons non comprises)*

## *Amuse Bouche*



### *Pour commencer...*

#### *Les œufs frais*

*Brouillés au parfum de truffe,  
quelques mouillettes et copeaux de jambon de Bayonne.*



### *Ensuite...*

#### *Le dos de saumon*

*Rôti au beurre, risotto aux légumes de saison et beurre blanc.*



*Fromages de Touraine  
Supplément de 8 Euros*

*Fromages de France  
Supplément 12 Euros*



### *Pour finir...*

#### *Les agrumes*

*Gratinés au grand marnier.*

*(Boissons non comprises)*

# Menu 31 Euros

---

Prix net TTC (Boissons non comprises)

## *Amuse Bouche*



### *Pour commencer...*

#### *Les sardines à l'huile*

*Crumble de sardines aux herbes fraîches servies tièdes,  
une brushetta gratinée au Ste Maure de Touraine et pistou.*

*ou*

#### *Le potimarron et le bacon*

*Crème de potimarron à la noix de muscade, une brunoise de potimarron liée à  
l'huile de maïs grillé, chantilly au bacon et quelques chips de lard.*



### *Ensuite...*

#### *Le suprême de volaille fermière d'Ancenis*

*Le suprême rôti aux citrons confits, jeunes poireaux en vinaigrette acidulée  
et polenta grillée aux zestes de citrons verts.*

*ou*

#### *Le tronçon de lieu jaune pêché en Atlantique*

*Poêlé sur la peau, légumes de saison cuits comme un wok,  
émulsion à la vanille de Tahiti et paillettes de sel de l'Île de Ré.*



#### *Fromages de Touraine*

*Supplément de 8 Euros*

#### *Fromages de France*

*Supplément de 12 Euros*



### *Et pour finir...*

*Le chocolat au lait, les fruits de la passion et le sésame en différentes textures*

*Mousseux au chocolat au lait entier, crémeux aux fruits de la passion  
et coulant au sésame.*

*ou*

#### *La poire et le riz carnaroli*

*Poire pochée servie tiède sur un biscuit financier, sorbet poire,  
un riz au lait et une chantilly de crème de riz.*

# Menu 41 Euros

Prix net TTC (Boissons non comprises)

## *Amuse Bouche*



### *Pour commencer...*

#### *Le chou farci, la moelle et les cèpes*

*Chou farci au jarret de bœuf et à la moelle, quelques légumes pot au feu, une crème de cèpes à la noisette.*

*ou*

#### *Les calamars et l'épeautre*

*Croustillant d'épeautre cuisiné comme un risotto aux fruits de mer, une salade de calamars relevée au piment de Cayenne et gingembre, émulsion de coquillages.*



### *Ensuite...*

#### *La souris d'agneau*

*Souris d'agneau confite dans son jus au romarin, lentilles du Berry en embeurrée et jus de cuisson réduit.*

*ou*

#### *Le filet de bar*

*Mariné à l'huile de sésame puis cuit à l'unilatéral, une purée de patates douces à l'écorce d'orange, une pont neuf de panais au safran, un jus de poisson réduit.*



*Fromages de Touraine*

*Supplément de 8 Euros*

*Fromages de France*

*Supplément de 12 Euros*



### *Et pour finir...*

*Le chocolat noir Weiss Santarem 65% et le caramel d'Isigny  
Bavarois chocolat noir nougatine nappé au caramel d'Isigny,  
crémeux chocolat noir et sauce chocolat.*

*ou*

#### *L'original coupe fraîche au litchi et thé vert*

*Une gelée de thé vert, le litchi comme une salade de fruits à la coriandre  
sorbet mojito et émulsion litchi citron.*

# Menu 51 Euros

Prix net TTC (Boissons non comprises)

## *Amuse Bouche*



### Pour commencer...

#### *La queue de lotte en carpaccio*

Marinée à l'ail des ours, une vinaigrette agrémentée aux fruits secs et citron jaune, quelques toasts à la rouille de Provence.

ou

#### *Le foie gras de canard*

Escalope de foie gras de canard poêlée, un confit d'oignons à la sauge et girolles, servie avec un jus de canard au vinaigre balsamique.



### Ensuite...

#### *Le steak au poivre*

Tournedos de filet de bœuf aux trois poivres, le gratin dauphinois de façon inattendu à l'huile de truffes, un jus de bœuf crème au poivre vert, quelques chips fraîches.

ou

#### *Les Saint Jacques et le céleri*

Noix de Saint Jacques rôties au beurre, une étuvée de céleri rave aux fruits de la passion et sauce crémeuse au vin blanc.



## *Fromages de Touraine*



### *Prélude sucré*



### Et pour finir...

#### *Le classique soufflé chocolat*

Soufflé au chocolat noir Weiss servi avec un granité et un espuma à la mandarine.

ou

#### *L'ananas et la pistache*

Ananas confit à la vanille, un sablé et une crème glacée à la pistache, sauce anglaise pistache et marmelade d'ananas.