

*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 ouvert de canard à l'estragon
et palet de courge confit à la vanille.*

Ensuite...

Filet de daurade royale

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

Et pour finir...

Le chocolat lacté et la verveine

*Biscuit financier aux amandes, chocolat lacté en chantilly,
un yaourt frais à la verveine.*

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,
rôtie aux champignons et mousseuse au cantal.*

ou

Les escargots et les légumes anciens

*Croustillant d'escargots coulant à la sarriette,
fine tartelette de légumes anciens au macis
et velouté de panais 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, une mijotée de blettes au lard paysan
et poitrine de cochon fondante aux herbes,
un jus de poisson corsé au vin blanc.*

Et pour finir...

Les figues et le chocolat

Cube glacé aux figues chocolat, figue fraîche rôtie au Banyuls.

ou

Les agrumes

*Parfait glacé au citron, sur un biscuit Mirliton,
espuma citron vert et sorbet orange sanguine.*

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

*Pressé au café arabica, chutney d'oignons rouges et abricots secs,
un capuccino au parfum de foie gras poêlé.*

ou

Le tourteau

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

Ensuite...

Les noix de Saint Jacques

*Saisies simplement au beurre demi sel,
croustillant de panais à la vanille et velouté exquis.*

ou

« Steak Frites ? »

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

Ensuite...

Fromages de Montreuil en Touraine

Affinés pour vous par Madame Daguet.

Et pour finir...

Le chocolat 65% et le vouvray pétillant

*Beignet chaud au chocolat et écorce d'orange,
bâtonnet glacé au vouvray pétillant*

ou

L'ananas Victoria

Poêlé au sucre de Muscovado, glace gingembre et coulis pinacolada.

(Boissons non comprises)