

# La Carte

Prix nets TTC

## Pour commencer...

Terrine de foie gras du Chef avec son pain et chutney du moment.

*Chefs foie gras terrine, seasonal bread and chutney.*

22€

Ceviche de bar, pomme verte de Touraine et céleri parfumé aux baies de Batak.

*Seabass ceviche, local green apples and celery perfumed with Batak berries.*

18€



## Ensuite...

Pintade de Racan de l'élevage de Berry en Indre-et-Loire, farcie, tombée de choux rouge, châtaignes et champignons, jus corsé aux épices du trappeur.

*Racan guineafowl from the local Berry farm, red cabbage, chestnuts and mushrooms with a trapper mix jus.*

24€

Filet de bœuf de race française, panais confit puis farci aux légumes d'hiver, mousseline de citrouille, sauce à la moelle et aux poivres du Penja.

*Fillet of French beef, confit of parsnip and seasonal vegetables, pumpkin puree, a bone marrow and Penja pepper sauce.*

32€

Sandre poêlé, poireaux confit à l'huile d'olive Kalios, céleri rave, artichaut et sauce betteraves.

*Fillet of zander, leek confit with Kalios olive oil, celeriac, artichoke and beetroot sauce.*

27€



## Et pour finir...

Sélection de fromages de région, chutney et jeunes pousses de salade.

*Regional cheese selection, chutney and salad.*

11€

Panacotta de noix de coco, bananes frécinette flambé au rhum ambré, nougatine de sésame et crémeux de chocolat noir au piment.

*Coconut pannacotta, baby bananas flambeed with dark rum, sesame nougatine and creamy dark chocolate with chili.*

12€

Dôme de pomme et caramel salé, biscuit shortcake.

*Apple and salted caramel dome with shortcake.*

9€