

Menu Dégustation

Ce menu est servi uniquement pour l'ensemble de la table
This menu is only served for the whole table

60 € prix net TTC (Boissons non comprises)

Amuse-bouche



Velouté d'automne
Autumn soup



Gravlax de saumon Bømlo, panacotta de fenouil, chiogga et coulis de roquette.
Bømlo salmon gravlax, fennel panna cotta, chiogga and a roquette salad coulis.



Foie gras, gelée de figes, mesclun de salade, glace figue et brioche du moment.
Foie gras, fig jelly, mixed salad, fig sorbet and seasonal brioche.



Ombre chevalier, fondu de poireaux, légumes de saison et sauce au safran.
Arctic char, leek fondue, seasonal vegetables and a saffron sauce.



Pithivier de pigeon et foie gras, truffe de Touraine et un jus corsé aux champignons forestier.
Pigeon and foie gras pithivier, Touraine truffle and a woodland mushroom jus.



Dégustation de fromages de région.
Selection of local cheeses.



Nougat de Tours façon Fleuray et sorbet abricot bio.
Fleuray style Nougat de Tours with an organic apricot sorbet.



Tartelette citron jasmin, sorbet citron bio.
Lemon and jasmin tartelette, organic lemon sorbet.