

Menu du Chef

45 € prix net TTC (Boissons non comprises)

Amuse-bouche



Velouté d'automne
Autumn soup



Pour commencer...

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

Ou

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



Ensuite...

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

Ou

Pithivier de pigeon de Sologne et foie gras, jus corsé aux champignons forestiers.
Sologne pigeon and foie gras pithivier, woodland mushroom jus.



Aumonière Sainte-Maure-deTouraine.
Sainte-Maure-de-Touraine goat's cheese aumoniere.



Et pour finir...

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

Ou

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