

Entrées

Asperges blanches de Touraine 34 €

Crème de Sainte Maure, pistou de cresson aux noix,
pickles au paprika fumé

Langoustines rôties 38 €

Carpaccio à la poutarge, crémeux de betteraves

Crème de petits pois 23 €

Millet grillé aux amandes, coriandre

Foie gras Andignac, poire tapée 37 €

Chutney de pomme au cumin

Caviar de Sologne Maison Hennequart

Accompagnement traditionnel « Baerii »

30g 75 € - 50g 120 €

Poissons

Filet de Saint Pierre, choux aux épices « retour des Indes » 44 €

Épinards et palourdes à la citronnelle

Barbue grillé, asperge verte 46 €

Émulsion de crevettes nantaises, shitakés pochés

Viandes

Toutes nos viandes sont d'origine France

Volaille de La Mangrière farcie à la sauge 38€

Légumes de printemps à la sarriette, Jus brun de volaille

Filet de bœuf de race Parthenaise 46 €

Saveur d'artichauts, petits pois et oignons nouveaux, sauce Béarnaise

Végétal

Tatin d'asperges et champignons 25 €

Houmous de pois chiches et oignons grillés

Fromages

Plateau de fromages affinés 19 €

Desserts

Chocolat café 21 €

Praliné amande-noisette et glace chocolat

Baba au Rhum 20 €

Glace vanille de Madagascar

Pavlova aux baies des Batak 20 €

Ganache chocolat-fraise Valrhona

Sablé crémeux Yuzu 20 €

Mousse verveine et glace au lait d'amande

Découverte - € 72

Asperges blanches de Touraine

Crème de Sainte Maure, pistou de cresson aux noix,
pickles au paprika fumé

Volaille de La Mangrière farcie à la sauge,

Légumes de printemps à la sarriette, Jus brun de volaille

Chocolat café

Praliné amande-noisette et glace chocolat

Entrée et plat principal ou plat principal et dessert – € 43

Déjeuner uniquement, sauf les dimanches et jours fériés

Gourmand - € 126

Poisson ou viande - € 96

Langoustines rôties

Carpaccio à la poutarge, crémeux de betteraves

Filet de Saint Pierre, choux aux épices « retour des Indes »

Épinards et palourdes à la citronnelle
(et) – (ou)

Filet de bœuf de race Parthenaise

Saveur d'artichauts, petits pois et oignons nouveaux, sauce Béarnaise

Plateau de fromages affinés

Sablé crémeux Yuzu

Mousse verveine et glace au lait d'amande

Menu Végétal – 58 €

Crème de petits pois,

Millet grillé aux amandes, coriandre

Tatin d'asperges et champignons,

Houmous de pois chiches et oignons grillés

Pavlova aux baies des Batak

Ganache chocolat-fraise Valrhona

La carte et les menus sont élaborés à partir de produits frais, de saison et si possible de provenance locale.

Prix nets. TVA 10 % incluse