

Entrées

Maquereau mariné à la coriandre, 34 €
fraicheur de tomates et nectarines

Langoustines rôties, 38 €
carpaccio à la poutarge, crèmeux de betteraves

Concombre aux herbes du jardin, 23 €
sarrasin et amandes grillées, shitakés pochés et sorbet végétal

Foie gras de la maison Andignac, 37 €
crème d'artichaut au poivre de la Likouala et chutney pomme-poire au cumin

Caviar de Sologne Maison Hennequart
Accompagnement traditionnel « Baerii »
30g 75 € - 50g 120 €

Poissons

Filet de Saint Pierre nacré, haricots aux algues, 44 €
fenouil confit et émulsion de coquillages

Barbue grillée, fine ratatouille, 46 €
oignons nouveaux et bisque de crevettes nantaises

Viandes

Toutes nos viandes sont d'origine France

Volaille de La Mangrière farcie à la sauge, 38€
pois chiches de Touraine, courgettes aux herbes, carottes glacées et jus brun de volaille

Filet de bœuf de race Parthenaise, 46 €
caviar d'aubergines, tomates confites et oignons nouveaux, sauce béarnaise

Végétal

Tarte tomate-aubergine au basilic, 25 €
houmous de pois chiches et pistou

Fromages

Plateau de fromages affinés 19 €

Desserts

Chocolat-café 21 €
praliné amande-noisette et glace chocolat

Baba au Rhum 20 €
glace à la 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

Maquereau mariné à la coriandre,
fraicheur de tomates et de nectarines

Volaille de La Mangrière farcie à la sauge,
pois chiches de Touraine, courgettes aux herbes, carottes glacées et jus brun de volaille

Chocolat-café
praliné amande-noisette et glace chocolat

Gourmand - € 126

Poisson ou viande - € 96

Langoustines rôties
carpaccio à la poutarge, crèmeux de betteraves

Filet de Saint Pierre nacré, haricots aux algues,
fenouil confit et émulsion de coquillages

(et) – (ou)

Filet de bœuf de race Parthenaise,
caviar d'aubergines, tomates confites et oignons nouveaux, sauce béarnaise

Plateau de fromages affinés

Sablé crémeux Yuzu
mousse verveine et glace au lait d'amande

Menu Végétal – 58 €

Concombre aux herbes du jardin,
sarrasin et amandes grillées, shitakés pochés et sorbet végétal

Tarte tomate-aubergine au basilic,
houmous de pois chiches et pistou

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