Entrées

Maquereau mariné à la coriandre, 34€
champignons et choux chinois à la citronnelle, sarrasin grillé

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

Tarte butternut au Sainte-maure-de-Touraine, 26€
oignons rouge et baie de la Jamaïque.

Pressé de foie gras aux figues et poivre 37€
de la Likouala, chutney de pommes au cumin

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

Poissons

Filet de Saint Pierre nacré, 44€
patate douce au sésame noir, épinard et œuf de truite fumée, sauce hollandaise

Lotte marinée aux herbes et baies roses, 46€
fenouil confit, crème de langoustines

Saint Jacque rôties, choux caramélisés, **48€**
tartare d'algues, émulsion corail

Viandes

Toutes nos viandes sont d'origine France

Volaille de la Mangrière farcies aux herbes, 38€
céleri et châtaigne, jus brun volaille au thym

Filet de bœuf de race Parthenaise, 46€
risotto de panais, betterave rouge fermenté, amande grillée, sauce au Malbec

Végétal

Champignons, ail noir, cerfeuil tubéreux, **25€**
châtaigne et émulsions de champignons

Fromages

Plateau de fromages affinés 19 €

Desserts

Chocolat-clémentine, 21€
baie de Timur et sorbet mandarine

Cannelle- café, Sablé au clou de cannelier, **20€**
crémeux café, glace chocolat

Poire Tonka, graine de courge caramélisée **20€**
et pécan, glace caramel et pollen frais

Tatin, Sablé sarrasin, **20€**
dôme pomme tatin, glace vanille

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

Découverte – 72 €

Pressé de foie gras aux figues et poivre de la Likouala, chutney de pommes au cumin

*****

Lotte marinée aux herbes et baies roses, fenouil confit, crème de langoustines

*****

Cannelle- café, Sablé au clou de cannelier, crémeux café, glace chocolat

Gourmand - 126 €
Poisson ou viande - 96 €

Langoustines rôties
carpaccio à la poutarge, crémeux de betteraves

*****

Filet de Saint Pierre nacré, patate douce au sésame noir, épinard et œuf de truite fumée, sauce hollandaise

(et) – (ou)

Filet de bœuf de race Parthenaise, risotto de panais, betterave rouge fermenté, amande grillée, sauce au Malbec

*****
Plateau de fromages affinés

*****
Poire Tonka, graine de courge caramélisée et pécan, glace caramel et pollen frais

Menu Végétal – 58 €

Tarte butternut au Sainte-maure-de-Touraine, oignons rouge et baie de la Jamaïque.

*****

Champignons, ail noir, cerfeuil tubéreux, châtaigne et émulsions de champignons

*****

Tatin, Sablé sarrasin, dôme pomme tatin, glace vanille

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

Découverte - 72 €

Maquereau mariné à la coriandre, champignons et choux chinois à la citronnelle, sarrasin grillé

*****

Volaille de la Mangrière farcies aux herbes, céleri et châtaigne, jus brun volaille au thym

*****

Chocolat-clémentine,
baie de Timur et sorbet mandarine

Gourmand -126 €
Poisson ou viande - 96 €

Langoustine rôtie,
carpaccio à la poutargue, crémeux de betteraves

*****

Filet de Saint Pierre nacré, patate douce au sésame noir, épinard et œuf de truite fumée, sauce hollandaise

(et) – (ou)

Filet de bœuf de race Parthenaise, risotto de panais, betterave rouge fermenté, amande grillée, sauce au Malbec

*****
Plateau de fromages affinés

*****
Poire Tonka, graine de courge caramélisée et pécan, glace caramel et pollen frais

Menu Végétal – 58 €

Tarte butternut au Sainte-maure-de-Touraine,
oignons rouge et baie de la Jamaïque.

*****

Champignons, ail noir, cerfeuil tubéreux, châtaigne et émulsions de champignons

*****

Tatin, Sablé sarrasin, dôme pomme tatin, glace vanille

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