

Menu

PLAT UNIQUE	23€
FORMULE DUO (ENTRÉE/PLAT) OU (PLAT/DESSERT)	29€
FORMULE TRIO (ENTRÉE/PLAT/FROMAGE OU DESSERT)	38€
FORMULE GOURMET (ENTRÉE/PLAT/FROMAGE/DESSERT)	43€

« La Cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont ». Gurnonsky

ENTRÉES

- Foie gras de canard au Vouvray, confit d'hibiscus, chutney aux litchis
- Carpaccio de canard, Poire Conférence, vinaigrette pistache, crème de courge
- Tarte aux Champignons de Paris et Cèpes, marmelade d'oignons doux, tuile de Pancetta Royale d'esturgeon fumé et poireaux vinaigrette, jaune d'œuf confit, fleur de caviar
- Truite de mer marinée, mascarpone aux noisettes, champignons forestiers
- Salade de poireaux, jaune d'œuf confit, champignons forestiers, vinaigrette pistache ✓

PLATS

- Poitrine de cochon Roi Rose confite aux girolles, tartelette de comté au boudin noir, légumes racines, sauce safran
- Filet de bœuf poêlé, crosquis de queue de bœuf, déclinaison de panais
- Pigeon de Racan, confit de chou rouge, crémeux de maïs, muesli au Pop Corn
- Filet de maigre Label rouge rôti, carottes sous toutes ses formes, émulsion à la fève de Tonka
- St Jacques snackées, mousseline de patates douces et bananes, sauce Rhum vanille
- Méli-Mélo de légumes racines, fondant de patates douces, muesli au Pop-Corn ✓

FROMAGES

- Chariot de fromages affinés en provenance des Halles de Tours
- Ou
- Brie de Meaux aux fruits secs et confits

DESSERTS

- Entremet poire, cœur coulant figue, parfum de citron
- Douceur de yaourt, caramel, méli-mélo de noix
- Crème Catalane à l'orange poêlée de potimarron vanillé ✓
- Le finger chocolat noisette et son écume
- Mousse coco, mangue au sirop de gingembre et citronnelle, meringue acidulée

✓ Végétarien