



LA SAISON

« Maki » saumon fumé / crustacés, « crumble » chou fleur & fenouil / « mayo » verte, tuile laitue de mer


Museau & pied « Rois rose de Touraine » confit lié au foie gras, mousseline & pousses de petits pois / tomates vertes & meringue moutarde

 « Tarte » crackers pate de sésame / tomate / œuf croustillé / « cannellonis » jambon de bœuf « cecina & wagyu » & ricotta

 Cabillaud vapeur / cristaux de sel fumé & sauce « bourride » / pulpe de pomme des champs « Ile de Ré »

Sandre, « célerisotto » & mousseline céleri / sauce cressonnière

Lieu jaune de ligne rôti sur peau, légumes verts / condiment chorizo & jus de viande

 Poitrine de canette grillée / légumes estivaux & jus olive / citron confit

Filet de veau braisé, « baby » paris des caves de Bourré & girolles / mousseline carottes des sables


Filet de bœuf de race au grill / pomme de terre à la croque de sel & fleur de thym / jus court

Fromages de chèvre de Bournan, croustillant tomate & sorbet tomate

(supplément. 6€) « Votre Plateau » six fromages affinés par nos soins (Touraine, Savoie, Normandie, Auvergne...)

Fraises & framboises marinées / gelée verveine / crème prise pistache & crème glacée

Palet chocolat fourré confit de framboises / menthe fraîche, framboises poudrées

 Crumble pain d'épices / mousseline abricot / crème battue miel de romarin & sorbet abricot

 **32 € Menu BIB GOURMAND MICHELIN** (entrée / plat / dessert)

39 € (Entrée, plat, fromage, dessert) **36€** (sans le fromage)

55 € (Entrée., poisson, viande, fromage, dessert) **51€** (sans le fromage)