

# La Saison

Bouchées salées & mise en apéritif

Asperges du Richelais / vinaigrette morilles / condiment jaune d'oeuf fumé & huile ail des ours

Œuf parfait / "risotto" de lentilles vertes du Berry / velouté champignon / "baguettine" Jambon

Compression saumon fumé & langoustines / "mayo" & garnitures végétales



Cabillaud / textures de chou-fleur / fumet crémeux / crumble tomate & chorizo

Filet de veau braisé / pelle melle carottes aux épices & champignons / jus réduit

Beuchelle façon La Maison Tourangelle (ris & rognons de veau / carottes & champignons...)

(+14 euros)



Fromages frais & affiné (laits / chèvre / brebis & vache)

(+ 7 euros)



"Récrée " chocolat noir, ganache, crème glacée, mousse chocolatée & déco chocolat

Fraiseen gel / pistache en bavaroise / crème glacée roquette & pistache

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

61€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT

76€ ENTREE / POISSON / VIANDE / DESSERT

Nos viandes bovines sont nées, abattues & conditionnées en France & Pays Bas  
Nos viandes de Volaille sont d'origine France.

Nous vous informons que notre restaurant ferme à

15h au déjeuner

23h au dîner

Vous remerciant de votre compréhension

LA MAISON TOURANGELLE

EN LIGNE

