

# La Saison

Bœuf séché & fumé / caponata / tomates / chèvre frais

Œuf bio cuit coulant / velours de haricots Michelet / "croq'" Jambon & gouda de Touraine

Chair de bonite & tourteaux / "guacamole" & kiwi / concombre / pousses végétale



Dos de cabillaud / fregola sarda / pulpe piquillos & brindilles de chorizo & fumet crémeux

Sandre en « tournedos » / légumes verts printanier / crème iodée



Merlan de boeuf black angus / girolles boutons & jus de braisage

Mignon de veau / carottes des sables rôties au miel de Veigné / condiment yaourt et jus court



(+7 euros)

Assortiment de fromages frais & affinés / notre confiture de cerises



Tartelette aux fruits rouges (fraises framboise du Val de Loire / crème mascarpone et sorbet fruits rouges

Pistache & cerise / gel & sorbet cerises noires

58€ Entrée / plat / dessert

72€ Entrée / poisson / viande / dessert