

La Saison

Bouchées salées & mise en apéritif

Faux filet fumé / condiment & sorbet tomate / béarnaise à froid

Œuf parfait / pana cota & lait de petits pois / "Pipeparde Verde" & baguettine "Jàmon"

"Tarte" de cochon confit & foie gras au naturel / biscuit parmesan / artichauts & pousses végétales



Lieu jaune en "tournedos" / mélange de légumes verts "famille Chiquet" / fumet crémeux

Mignon de veau / "pommade" de carottes aux épices, petits pois / carottes & jus réduit

Filet de canard Burgaud laqué condiment miel / aubergine confite / légumes à cru & simple jus



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

(+ 7 euros)



Crème prise chocolat noir, ganache, crème glacée, mousse chocolatée & déco chocolat

Tartelette fraises liées confiture / pistache & crème glacée pistache roquette

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

61€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT

76€ ENTREE / POISSON / VIANDE / DESSERT

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Nous vous informons que notre restaurant ferme à

15h au déjeuner

23h au dîner

Vous remerciant de votre compréhension

LA MAISON TOURANGELLE

EN LIGNE

