

La Saison

Biscuit d'une mousseline de saint-jacques / crémé de coquillages

Œuf cuit coulant, velouté de champignons de Paris / champignons & "croq' " truffe

Compression de volaille & foie gras / condiment artichauts & pickles de moutarde



Noix blanches de saint-Jacques / "célerisotto" / fumet crémeux perlé huile de tomate confite & crumble tomate

Filet de veau braisé / "pommade" de carottes aux épices, mélange de légumes d'hiver & jus de veau

(+14 euros) Beuchelle La Maison Tourangelle (Ris de veau / rognons ...)



(+ 7 euros)

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



Entremet chocolat & caramel / mousse chocolatée & déco chocolat

"Le Hugo-coco" mousseline coco fourrée ananas / gels ananas & coco / fraîcheur coco-ananas

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

59€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT

74€ 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

