

La Saison

Bouchées salées & mise en apéritif

Asperges du Richelais, crumble chorizo, légumes à cru & condiment skyr

Œuf parfait / risotto champignons / velouté champignons de Paris & "baguettine" Jambon

Compression de pâté de tête "Roi rose" & foie gras / "gel" de poire & pousses végétales



Cabillaud / mélange de légumes verts "famille Chiquet" / fumet crémeux

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

Filet de bœuf / "récrée" pomme de terre l'île de Ré / jus de viande



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

(+ 7 euros)



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

Tartelette fraises liées confiture / pistache & crème glacée pistache roquette

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

