

## LA SAISON

Chair d'araignée de casier / « gaufre » au charbon / condiment au yaourt de Verneuil / tuile encre de seiche à l'ail noir

Poulpe grillé / pied de porc confit / « patchwork » de tomates anciennes condiment « Chimichuri » & bisque crémeuse

Œuf bio de Descartes cuit coulant / cocos Michelet de Touraine / velouté cocos & chorizo  
baguettine » de rillons Roi Rose de Touraine

---

Cabillaud demi-sel / « Puntalette » aux olives / émulsion iodée d'un fumet crémeux perlé à l'huile d'herbes

Sandre rôti / mélange de légumes verts locaux / brunoise de poire confite & beurre blanc

---

Tournedos de Bœuf de sélection / « houmous » shitaké, mélange de champignons de saison & jus réduit

Mignon de veau / carottes aux épices / « pommade » de carottes & jus de braisage

---

« Récrée » fromages de chèvre des biquettes de Villandry / tomate & notre confiture tomate

Tomme fermière au différent lait (vache / chèvre & brebis)

---

Entremet framboise & badiane / sorbet framboise / gel framboise & gavote

« Tartelette » fruits rouges / mousseline chocolat blanc Kaoka parfumé mélilot / coulis de fruits

Chocolat au lait & « carambar caramel » / en biscuit, en mousse, en ganache .....

**64€** Entrée / plat / fromage / dessert

**57€** Entrée / plat / dessert

**78€** Entrée / poisson / viande / fromage / dessert

**71€** Entrée / poisson / viande / dessert

**Végétarien / Végétalien / Allergie...demandez, on s'adapte**

Prix net en euros, Taxes et service compris