

# La Saison

Bouchées salées & mise en apéritif

Asperges du Richelais / "mimosa" d'oeufs & morilles / pesto ail des ours

Œuf parfait / "risotto" de champignons / velouté champignon / "baguettine" Jambon

Panna cotta de petits pois / compression de langoustines & crevettes / lait de petits pois fumé



Cabillaud / textures de chou-fleur / fumet crémeux / crumble tomate & chorizo

Mignon de veau / mélange de carottes aux épices & champignons / jus réduit

Filet de bœuf de race / grenobloise de petits pois / jus de viande aux morilles



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

(+ 7 euros)



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

Bavaroise pistache & coulis de fraise en gel / salade de fraises & crème glacée pistache

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

