La Saison

Bouchées salées & mise en apétit

Chair de tourteau liée “mayo” citron vert / salpicon d’avocat, pomme verte
mélange d’herbes “Kipik”

Velours de cèpes / en pickles, à cru à l’huile de noix / oeuf 64° & “gressin” de Jambon séché

Compression de cochon confit & foie gras au naturel, “gel de Porto”

Noix blanches de saint-jacques à l’unilatérale / “houmous” d’artichauts
fumet beurré au beurre noisette & éclats d’artichauts torréfiés

Tournedos de bœuf / “récrée de pomme de terre” / jus réduit
cœur de sucrine sauce tartare

Quasi de veau confit / carottes aux épices & mélange champignons / simple jus

Fromages frais & affiné (laits de chèvre / brebis & vache)
(+7 euros)

“Rencontre” maïs & chocolat / pop corn / espuma caramel & crème glacée maïs

Entremet mousseline badiane / insert framboise, quelques framboises poudrées & fraicheur fenouil

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

61€ Entrée / Plat / Dessert
76€ Entrée / Poisson / Viande / Dessert

LA MAISON TOURANGELLE
EN LIGNE

Nous vous informons que notre restaurant ferme à
15h au déjeuner
23h au dîner
Vous remerciant de votre compréhension