

## LA SAISON

Gravelax de sandre / haricots verts S. Galisson au vinaigre de riz  
« rouille » au safran de Ballan-Miré « Carole Gueret » & ail noir

Poulpe grillé / « tartare » tomate noire de la « famille Chiquet »  
crèmeux anchois & harissa

Œuf Bio cuit coulant / mini girolles au vinaigre d'orléans  
gratiné « mimosa d'œuf / noix de cajou »  
& lait de pomme de terre servi froid au Gouda de Touraine de la ferme Kuipers

-----

Lieu jaune de ligne cuisson vapeur / « récréée » radis blanc, noir et multicolores  
« chips Sarrazin » & jus de viande rôti

« Tournedos » cabillaud / légumes verts / coulis vert / jus de coquillage citronné

-----

Filet de veau en cuisson longue / « pommade » carotte & carottes nouvelles  
mini girolles & jus réduit

Mignon de porc Roi rose de Touraine & laque d'un fond de braisage  
pomme purée & pomme de terre de l'île de Ré au beurre ½ sel / pickles d'oignons rouges

-----

Fromage de chèvre buche / chèvre frais / betterave & crème glacée pop-corn

Trois tomme (lait de vache, brebis & chèvre)

-----

« Chou craquelin » au miel de printemps « Ruchées & Fées » / bavaroise vanille  
& confiture au lait entier de Verneuil

Tartelette aux fraises & framboises de Varennes sur Loire liées confiture /  
crème glacée fraise de la ferme de la Gautraie

Crème double de Verneuil / cerises au sirop de thym  
sorbet cerise & meringue poivrée

55€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

50€ sans le fromage

69€ (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

64€ sans le fromage

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

Prix net en euros, Taxes et service compris.