

LA SAISON

Chair d'araignée / « pommade » de brocolis / condiment yaourt de Verneuil & « mayo » végétal

« Tarte » boudin noir / ganache foie gras / chair de canard confite & jus vin rouge

Œuf bio de Descartes cuit coulant / cèpes crus & cuits / velouté de cèpes
émulsion Gouda de Touraine de la famille Kuipers

Cabillaud demi-sel à la vapeur / poireaux crémeux aux échalotes grises & huile d'herbes

Noix de Saint-Jacques à l'unilatéral / « risotto » de chou-fleur & pignons de pin / fumet crémé

Poitrine de cochon Roi Rose confite / gaufre & frites « paillassons » de pomme de terre / jus réduit

Quasi de veau « ferme de la Lande » / mini Paris & girolles clou / pickles oignons rouges

Assortiment de fromages de chèvre des biquettes de Villandry (caillé / frais & cendré)

Tommes fermières fraîches & affinées (vache / chèvre & brebis)

Entremet « Tatin » / pommes caramélisées / mousseline mille graines & crème glacée vanille

Tartelette chocolat / mousse / ganache noir & blanche / noisettes & crémeux caramel

« Tout » pistache / crémeux / crème glacée / « gavotte » & sauce pistache.....

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