

La Saison

Bouchées salées & mise en apéritif

Faux filet fumé en carpaccio / condiment de légumes à cru & pickles de moutarde / glace ail des ours

Œuf parfait / "Pipeparde Verte" de petits pois / coulis d'herbes & baguette "Jambon séché"

Poulpe grillé / salpicon de tomates fraîches & séchées / bouillon aux épices tandoori



Lieu jaune en "tournedos" / mélange de légumes verts "famille Chiquet" / fumet crémeux

Filet de bœuf à la plancha / fricassée de girolles / carottes & jus réduit

Filet de canard Burgaud laqué au miel de Veigné / aubergine façon Caponatta & simple jus



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

(+ 7 euros)



Chou fourré crème noisette / lait & crème glacée noisette

Framboisier / mousseline vanille de Madagascar / framboises poudrées & sorbet framboises

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

61€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT

76€ ENTREE / POISSON / VIANDE / DESSERT

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Nous vous informons que notre restaurant ferme à

15h au déjeuner

23h au dîner

Vous remerciant de votre compréhension

LA MAISON TOURANGELLE

EN LIGNE

