

LA SAISON

Œuf bio de Touraine en cuisson « parfait » / champignons vinaigrés / lait de champignons des caves de Bourré
« allumette » Jambon Iberique

Gaufre tomatée / fenouil & tomate / poulpe caramélisé /émulsion & huile de peaux de tomates

Effeuillé de morue marinée à l'huile d'herbes & moules de Bouchot / « gaspacho » de légumes verts

Maigre rôti / pois chiche de la Joulinière & haricots vert bio / jus de viande

Merlu / petits pois & oignons nouveaux / salsa verde & crème marinière

« Dodine » de volaille Label Rouge & jambon séché /
« récréée » pomme de terre & jus aux brisures de truffe d'été

Carré de veau (Fr) rôti / girolles & carottes de Savigné / jus de braisage

Assortiment fromage de chèvre des fermes des Biquettes / mélange pop-corn & crème glacée maïs...

Brie de Meaux affiné par la Montagne aux fromages / condiment abricot

Tout pistache / crème prise / macaron / biscuit éponge & mousseline....

Fraises de Varennes sur Loire liées en tartelette / crème glacée fraise & condiment basilic

Pana cotta amande / confit d'abricot au miel de sapin / sorbet abricot / coulis abricot & romarin

48€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

43€ sans le fromage

62€ (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

57€ sans le fromage

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

Prix nets en euros, Taxes et services compris



Les plus belles adresses



Tables de chef

**Gault &
Millau**

Terroir d'exception 2020