

LA SAISON

Chair de tourteau / céleri & fenouil de St Genouph en rémoulade / pomme verte / lait de céleri perlé à l'huile de curry Breton

Pointes d'asperges du val de Vienne / velouté d'asperges au Gouda de Touraine / œuf bio de Descartes cuit coulant

« Tarte » boudin noir & canard / pousses végétales & crème à la moutarde d'Orléans

Dos de cabillaud ½ sel vapeur / légumes verts du Val du Cher / yaourt aigre / émulsion iodée

« Tournedos » de lieu jaune « Ikejime » rôti / asperges meunières / émulsion au lard gras d'Auvergne

Filet de canard Burgaud grillé sur peau / « récréée » de pomme Bonnotte de Noirmoutier / jus de vigne à la purée d'olive

Mignon de veau / « pommade » carotte & mini carotte / baby girolles / crème morilles

« Récréée » de fromages de chèvre « Mabiquette à Villandry » / betteraves et crème glacée pop-corn

Notre sélection de fromages au lait cru / beurre acidulé

« Tout choc » pate / ganache / mousse / glace & « terre » de chocolat bio « Kaoka »

Tartelette aux fraises Varennes sur Loire / crème glacée fraise de la ferme Kuipers & gel de fraise poivré

Entremet Giandujas / lait noisette & crème glacée cannelle

59€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

53€ sans le fromage

73€ (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

67€ sans le fromage

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

Prix net en euros, Taxes et service compris