

La Saison

Ravioles de foie gras, pulpe d'artichauts / bouillon de poule en velouté au vin Jaune

"Capuccino" d'un œuf cuit coulant et champignons, brindilles de truffe / "croq" " gouda de Touraine truffé

"Maki" saumon fumé / langoustine & crevette / "mayo" au safran de Touraine



Dos de cabillaud demi-sel / légumes divers d'hiver / fumet crémeux

Noix blanches de saint-jacques / panais rôtis / condiment boudin noir



Supreme de poularde farci d'une mêlée truffée / salsifis dorés / lard paysan & jus réduit

Mignon de veau / carottes & champignons / condiment skyr / jus court



(+7 euros)

"Récrée" de fromages frais et affiné (lait de chèvre / brebis & vache)



Autour du chocolat (gâteau / mousse / ganache...)

Tarte citron / sorbet citron / gel citron & meringue séchée

58€ Entrée / plat / dessert

72€ Entrée / poisson / viande / dessert

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS



LA MAISON TOURANGELLE
EN LIGNE