

LA SAISON

Prix à la
Carte

20€	Œuf bio croustillant / salpicon & velouté de champignons / « croque-monsieur » haddock
24€	« Dodine » faisán / pied de veau / foie gras / condiment artichauts & noisettes torrifiées
22€	« Gravelax » de sandre aux épices douces / pulpe céleri & rémoulade
26€	Foie gras au naturel / poire tapée / pain grillé (suppl. 5€ au menu)
<hr/>	
28€	Lotte / radis / tétragones, crémeux d'arrêtes
28€	Saint-Jacques snackées / jeunes céleri / sauce vierge
<hr/>	
28€	« Tournedos » de veau braisé / champignons & jus court
26€	Filet de canard « Burgaud » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre
<hr/>	
7€	« Récré » fromages de chèvre / betteraves
7€	Saint-nectaire fermier / pomme fruits
<hr/>	
9€	Nougat de Tours « by Greg » & ganache montée marron
9€	Bavarois vanille / pomme au miel / crème glacée noisette
9€	Tartelette citron meringue...

46€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

42€ sans le fromage

60€ (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

56€ sans le fromage