

La Saison

Bouchées salées & mise en apéritif

Asperges du Richelais / velours de morilles au vin jaune / "Gratton" de rillon

Œuf parfait / brunoise champignons / velouté champignon / "baguettine" Jambon

Quenelles mousseline de homard / bisque & huile de tomate / condiment printannier



Cabillaud / premier légumes verts, fumet crémeux perlé condiment aux herbes

Mignon de veau / carottes aux épices & champignons / jus réduit

Filet de bœuf / petits pois de chez Tania / carottes nouvelles / jus de viande



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

(+ 7 euros)



"Récrée " chocolat noir, ganache, crème glacée, mousse chocolatée & déco chocolat

Tartelette fraises liées confiture / pistache & crème glacée pistache roquette

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

61€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT

76€ ENTREE / POISSON / VIANDE / DESSERT

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

Nous vous informons que notre restaurant ferme à

15h au déjeuner

23h au dîner

Vous remerciant de votre compréhension

LA MAISON TOURANGELLE

EN LIGNE

