

Menu "4 Saisons"

Menu 2 plats à 17,00 € / Menu 3 plats à 21,00 €

ENTREES Starters

Entrée du jour *Starter of the day*

Bavarois d'artichaut et moules *Coulis de tomate*
Artichoke and mussels bavarois with tomato paste

Pain perdu à l'andouille de Touraine, aux pommes acides *Lit de jeunes pousses*
Touraine's sausage with french toast and acidics apples, salad

Buddha bowl au boulgour et quinoa
Concombre, tomate, tagliatelles courgette, radis, céleri branche, fruit, pignons de pin, sauce au curcuma
Buddha bowl with bulgur and quinoa, cucumber, tomato, tagliatelli zucchini, celery, curcuma sauce

Salade tourangelle *Rillons maison, toast de rillettes, jeunes pousses de salade*
« Tourangelle salad » with rillons of Touraine, toast rillettes

PLATS Main Courses

Plat du jour *Main course of the day*

Aile de raie à la vapeur, émulsion d'herbes fraîches *Mousseline de céleri rave à la fourme d'Ambert*
Skate wing, celeriac purée with fourme d'ambert cheese

Aiguillette de poulet aux shiitakés et jus de framboise *Poêlée de courgettes*
Chicken filets with shiitake mushrooms and frawberries sauce, and zucchinis

Bas carré de veau rôti, en croute d'herbes *Purée de panais truffée aux olives*
Veal herb-crusted, parsnip purée with olives

Poire de boeuf poêlée, sauce béarnaise *Pomme de terre Jackson*
Beef in the pear, bearnaise sauce, Jackson potatoes (lardons, cream, cheese)

DESSERTS Desserts

Dessert du jour *Dessert of the day*

Tarte fine de sablé breton aux abricots confits *Crème pâtissière*
Candied apricots shortbread pie and custard cream

Brochette de poire en coque de chocolat noir *Et pralin, sorbet à la poire*
Pear skewer with dark chocolate, praline and pear sorbet

Entremet aux spéculos, ananas rôti *Et mousse de citron*
Speculoos cake with roasted pineapple and lemon mousse

Assiette de 3 Fromages, petite salade *Cheese board selection, salad*

Café ou thé Gourmand *servi avec une trilogie de desserts*
Expresso or tea with a selection of 3 small desserts

Prix nets – Novembre 2018



Tous nos plats sont « faits maison ». Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
All our dishes are "home-made". The "home-made" dishes are prepared on site from raw products.