



« Pour bien cuisiner, il faut de bons ingrédients, un palais du cœur et des amis » Pierre Perret

MENU SAVEURS

39 euros

Foie gras mi-cuit et son chutney du moment

ou

Saint Honoré à la crème d'écrevisses & asperges vertes

ou

Tartare de dorade et haddock & sa crème au raifort

Beuchelle tourangelle

ou

Carré d'agneau en croûte d'herbes

ou

Filet de turbot poêlé, crème de cresson et riz sauvage

Sélection de fromages affinés

Dessert au choix à la carte *

* Nos desserts sont faits maison et demandent de la préparation. Merci de les commander en début de repas.

