

Menu 50 €uros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Amuse Bouche



*Langoustines en Chaud Froid, Panées en Chapelure de Curcuma et
En Tartare d'Agrumes & Curcuma,
Avocats & Choux Romanesco, Emulsion Jus de Carapaces*

Ou

*Pressé de foie gras de canard mi-cuit, mariné à l'Epine Noire de Touraine,
Pommes & asperges vertes en salade à l'huile de truffe et sa brioche maison*



*Ombre Chevalier, Sauce Bisque d'Ecrevisses,
Asperge de Touraine & Champignons*

Ou

Selle d'agneau rôtie, Navets Cuits en 3 Façon, Chutney d'Abricots, Oignons Cébette



Plateau de Fromages



Dessert à choisir dans notre Carte

Menu Dégustation à 85 € par personne Hors Boissons

(Prise de commande avant 21h00 et le Dimanche Midi avant 13h00)

Notre Chef vous suggère un Menu Dégustation en plusieurs petits plats.

Cette formule est servie pour l'ensemble des convives à table

Prix Nets, Taxes Comprises

Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002