



« Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large » Paul Gauguin

MENU SAVEURS

39 €

Foie gras mi-cuit et son confit d'oignons rouges

ou

Œuf Poché, Salade de lentille Verte du Puy et Chips de Jambon cru

ou

Gaspacho de Tomates et Fraises à la menthe

Pavé de Thon mi-cuit sur Fondue de Poireaux et beurre Maître d'Hôtel

ou

Beuchelle Tourangelle (Rognons et Ris de Veau, crème au Porto)

ou

Selle d'Agneau rôtie à la crème d'ail, croustillant d'Haricots Tarbais

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

