

Menu 50 Euros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Prix

Carte

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit au Pineau des Charentes,
Chutney de Potimarron aux Epices, Brioche Maison*

21 €

Ou

Langoustines & Cèpes

30 €



*Retour de Pêche en Viennoise d'Estragon, Duxelle de Pleurottes &
Poireaux Cuit au Sel, Vaporeux Marinières de Coques*

30 €

Ou

Ris de Veau Rôti, Sauce Champignons à la Moutarde à l'Ancienne, Salsifis Braisés

30 €



Plateau de Fromages

12 €



Crêpes « Façon Suzette » Flambées au Guéridon

12 €

Ou

Chocolat Barry « Touraine Gourmande » :

11 €

Noisettes, « Pralin Maison » sur une Tartelette au Chocolat

Ou

11 €

Dessert de Saison

Ou

11 €

Poires en Trompe l'œil, Miel & Epices

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

Menu 50 Euros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Prix

Carte

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit au Pineau des Charentes,
Chutney de Potimarron aux Epices, Brioche Maison*

21 €

Ou

Langoustines & Cèpes

30 €



*Retour de Pêche en Viennoise d'Estragon, Duxelle de Pleurottes &
Poireaux Cuit au Sel, Vaporeux Marinières de Coques*

30 €

Ou

Ris de Veau Rôti, Sauce Champignons à la Moutarde à l'Ancienne, Salsifis Braisés

30 €



Plateau de Fromages

12 €



Crêpes « Façon Suzette » Flambées au Guéridon

12 €

Ou

Chocolat Barry « Touraine Gourmande » :

11 €

Noisettes, « Pralin Maison » sur une Tartelette au Chocolat

Ou

11 €

Dessert de Saison

Ou

11 €

Poires en Trompe l'œil, Miel & Epices

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

Menu 50 Euros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Prix

Carte

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit au Pineau des Charentes,
Chutney de Potimarron aux Epices, Brioche Maison*

21 €

Ou

Langoustines & Cèpes

30 €



*Retour de Pêche en Viennoise d'Estragon, Duxelle de Pleurottes &
Poireaux Cuit au Sel, Vaporeux Marinières de Coques*

30 €

Ou

Ris de Veau Rôti, Sauce Champignons à la Moutarde à l'Ancienne, Salsifis Braisés

30 €



Plateau de Fromages

12 €



Crêpes « Façon Suzette » Flambées au Guéridon

12 €

Ou

Chocolat Barry « Touraine Gourmande » :

11 €

Noisettes, « Pralin Maison » sur une Tartelette au Chocolat

Ou

11 €

Dessert de Saison

Ou

11 €

Poires en Trompe l'œil, Miel & Epices

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

Menu 50 Euros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Prix

Carte

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit au Pineau des Charentes,
Chutney de Potimarron aux Epices, Brioche Maison*

21 €

Ou

Langoustines & Cèpes

30 €



*Retour de Pêche en Viennoise d'Estragon, Duxelle de Pleurottes &
Poireaux Cuit au Sel, Vaporeux Marinières de Coques*

30 €

Ou

Ris de Veau Rôti, Sauce Champignons à la Moutarde à l'Ancienne, Salsifis Braisés

30 €



Plateau de Fromages

12 €



Crêpes « Façon Suzette » Flambées au Guéridon

12 €

Ou

Chocolat Barry « Touraine Gourmande » :

11 €

Noisettes, « Pralin Maison » sur une Tartelette au Chocolat

Ou

11 €

Dessert de Saison

Ou

11 €

Poires en Trompe l'œil, Miel & Epices

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

Menu 50 Euros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Prix

Carte

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit au Pineau des Charentes,
Chutney de Potimarron aux Epices, Brioche Maison*

21 €

Ou

Langoustines & Cèpes

30 €



*Retour de Pêche en Viennoise d'Estragon, Duxelle de Pleurottes &
Poireaux Cuit au Sel, Vaporeux Marinières de Coques*

30 €

Ou

Ris de Veau Rôti, Sauce Champignons à la Moutarde à l'Ancienne, Salsifis Braisés

30 €



Plateau de Fromages

12 €



Crêpes « Façon Suzette » Flambées au Guéridon

12 €

Ou

Chocolat Barry « Touraine Gourmande » :

11 €

Noisettes, « Pralin Maison » sur une Tartelette au Chocolat

Ou

11 €

Dessert de Saison

Ou

11 €

Poires en Trompe l'œil, Miel & Epices

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

Menu 50 Euros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Prix

Carte

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit au Pineau des Charentes,
Chutney de Potimarron aux Epices, Brioche Maison*

21 €

Ou

Langoustines & Cèpes

30 €



*Retour de Pêche en Viennoise d'Estragon, Duxelle de Pleurottes &
Poireaux Cuit au Sel, Vaporeux Marinières de Coques*

30 €

Ou

Ris de Veau Rôti, Sauce Champignons à la Moutarde à l'Ancienne, Salsifis Braisés

30 €



Plateau de Fromages

12 €



Crêpes « Façon Suzette » Flambées au Guéridon

12 €

Ou

Chocolat Barry « Touraine Gourmande » :

11 €

Noisettes, « Pralin Maison » sur une Tartelette au Chocolat

Ou

11 €

Dessert de Saison

Ou

11 €

Poires en Trompe l'œil, Miel & Epices

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

Menu 50 Euros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Prix

Carte

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit au Pineau des Charentes,
Chutney de Potimarron aux Epices, Brioche Maison*

21 €

Ou

Langoustines & Cèpes

30 €



*Retour de Pêche en Viennoise d'Estragon, Duxelle de Pleurottes &
Poireaux Cuit au Sel, Vaporeux Marinières de Coques*

30 €

Ou

Ris de Veau Rôti, Sauce Champignons à la Moutarde à l'Ancienne, Salsifis Braisés

30 €



Plateau de Fromages

12 €



Crêpes « Façon Suzette » Flambées au Guéridon

12 €

Ou

Chocolat Barry « Touraine Gourmande » :

11 €

Noisettes, « Pralin Maison » sur une Tartelette au Chocolat

Ou

11 €

Dessert de Saison

Ou

11 €

Poires en Trompe l'œil, Miel & Epices

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

Menu 50 Euros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Prix

Carte

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit au Pineau des Charentes,
Chutney de Potimarron aux Epices, Brioche Maison*

21 €

Ou

Langoustines & Cèpes

30 €



*Retour de Pêche en Viennoise d'Estragon, Duxelle de Pleurottes &
Poireaux Cuit au Sel, Vaporeux Marinières de Coques*

30 €

Ou

Ris de Veau Rôti, Sauce Champignons à la Moutarde à l'Ancienne, Salsifis Braisés

30 €



Plateau de Fromages

12 €



Crêpes « Façon Suzette » Flambées au Guéridon

12 €

Ou

Chocolat Barry « Touraine Gourmande » :

11 €

Noisettes, « Pralin Maison » sur une Tartelette au Chocolat

Ou

11 €

Dessert de Saison

Ou

11 €

Poires en Trompe l'œil, Miel & Epices

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

Menu 50 Euros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Prix

Carte

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit au Pineau des Charentes,
Chutney de Potimarron aux Epices, Brioche Maison*

21 €

Ou

Langoustines & Cèpes

30 €



*Retour de Pêche en Viennoise d'Estragon, Duxelle de Pleurottes &
Poireaux Cuit au Sel, Vaporeux Marinières de Coques*

30 €

Ou

Ris de Veau Rôti, Sauce Champignons à la Moutarde à l'Ancienne, Salsifis Braisés

30 €



Plateau de Fromages

12 €



Crêpes « Façon Suzette » Flambées au Guéridon

12 €

Ou

Chocolat Barry « Touraine Gourmande » :

11 €

Noisettes, « Pralin Maison » sur une Tartelette au Chocolat

Ou

11 €

Dessert de Saison

Ou

11 €

Poires en Trompe l'œil, Miel & Epices

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

Menu 50 Euros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Prix

Carte

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit au Pineau des Charentes,
Chutney de Potimarron aux Epices, Brioche Maison*

21 €

Ou

Langoustines & Cèpes

30 €



*Retour de Pêche en Viennoise d'Estragon, Duxelle de Pleurottes &
Poireaux Cuit au Sel, Vaporeux Marinières de Coques*

30 €

Ou

Ris de Veau Rôti, Sauce Champignons à la Moutarde à l'Ancienne, Salsifis Braisés

30 €



Plateau de Fromages

12 €



Crêpes « Façon Suzette » Flambées au Guéridon

12 €

Ou

Chocolat Barry « Touraine Gourmande » :

11 €

Noisettes, « Pralin Maison » sur une Tartelette au Chocolat

Ou

11 €

Dessert de Saison

Ou

11 €

Poires en Trompe l'œil, Miel & Epices

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

Menu 50 Euros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Prix

Carte

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit au Pineau des Charentes,
Chutney de Potimarron aux Epices, Brioche Maison*

21 €

Ou

Langoustines & Cèpes

30 €



*Retour de Pêche en Viennoise d'Estragon, Duxelle de Pleurottes &
Poireaux Cuit au Sel, Vaporeux Marinières de Coques*

30 €

Ou

Ris de Veau Rôti, Sauce Champignons à la Moutarde à l'Ancienne, Salsifis Braisés

30 €



Plateau de Fromages

12 €



Crêpes « Façon Suzette » Flambées au Guéridon

12 €

Ou

Chocolat Barry « Touraine Gourmande » :

11 €

Noisettes, « Pralin Maison » sur une Tartelette au Chocolat

Ou

11 €

Dessert de Saison

Ou

11 €

Poires en Trompe l'œil, Miel & Epices

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

Menu 50 Euros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Prix

Carte

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit au Pineau des Charentes,
Chutney de Potimarron aux Epices, Brioche Maison*

21 €

Ou

Langoustines & Cèpes

30 €



*Retour de Pêche en Viennoise d'Estragon, Duxelle de Pleurottes &
Poireaux Cuit au Sel, Vaporeux Marinières de Coques*

30 €

Ou

Ris de Veau Rôti, Sauce Champignons à la Moutarde à l'Ancienne, Salsifis Braisés

30 €



Plateau de Fromages

12 €



Crêpes « Façon Suzette » Flambées au Guéridon

12 €

Ou

Chocolat Barry « Touraine Gourmande » :

11 €

Noisettes, « Pralin Maison » sur une Tartelette au Chocolat

Ou

11 €

Dessert de Saison

Ou

11 €

Poires en Trompe l'œil, Miel & Epices

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