



Les Viandes :

- Beuchelle tourangelle (ris & rognon de veau, crème au Porto)
- Cuisse de canard confite et ses pommes sarladaises
- Pavé de biche sauce grand veneur et son écrasé de butternut
- Suprême de pintade flambé à l'Armagnac et sa poêlée forestière

L'Étable :

Sélection de fromages affinés

LES DOUCEURS* :

- Aumônière de crêpe poire-chocolat de Noa
- Bavarois aux fruits de saison et spéculoos
- Clafoutis à la crème d'amandes et figues
- Crumble aux pommes et sa crème glacée au miel de Touraine
- Panna cotta au lait de coco et tartare de mangue



- * Nos desserts sont faits maison et demandent de la préparation. Merci de les commander en début de repas.
- * Notre Menu **Enfant** comprend une entrée, un dessert, une boisson **ou** un plat, un dessert, une boisson. Il est aussi à base de produit frais et change chaque jour. **16 euros**