

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

**MENU SAVEURS**

**40 €**

**Foie gras mi-cuit & sa poire pochée au Monbazillac**

**ou**

**Saint-Jacques rôties au Chinon et son crémeux de panais**

\*\*\*\*\*\*\*

**Beuchelle tourangelle (ris & rognons de veau au Porto)**

**ou**

**Pavé de biche sauce grand veneur**

**& son écrasé de butternut**

**ou**

**Thon rouge mi-cuit au soja miellé**

**& ses légumes croquants**

\*\*\*\*\*\*\*

**Trilogie de fromages affinés**

\*\*\*\*\*\*\*

**Bavarois aux fruits de saison et spéculoos**

**ou**

**Crumble aux pommes & sa crème glacée au miel de Touraine**

**ou**

**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.***

