



Les Viandes :

Beuchelle tourangelle (ris & rognon de veau, crème au Porto)

Filet de bœuf au Chinon et ses pommes de terre grenaille confites

Magret de canard, sauce cacao et blinis de patates douces

Pavé de selle d'agneau à l'aligot et pruneaux

L'Étable :

Sélection de fromages affinés

Brillat-Savarin à l'huile de truffe

Les Douceurs :*

Charlotte aux fruits de la passion et chocolat blanc

Crèmeux aux noix et chocolat noir

Millas du Sud-Ouest à la fleur d'oranger et armagnac

Millefeuille à la fève de Tonka et son coulis de fruits rouges

Dessert du moment



* 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**