

# Carte

## Entrées :

*Déclinaison de Cèpes en Velouté, Espumas au Foie Gras &  
Carpaccio aux senteurs de Truffes* 16 €

*Royale de Panais dans une Mousse de Ste Maure, Croustillant au Thym* 15 €

*Emietté de Tourteaux, Tartare de Tomates & Eau de Tomates,  
Mousse de Choux Fleurs* 21 €



## Poisson & Viandes :

### Le Lapin en Deux Façon :

*Le Râble Poêlé, La Cuisse Braisée, Rizotto de Céleri & Parmesan,  
Sauce Parmigiano Reggiano* 23 €

*Retour de Pêche Rôti, Palet de Cucurbitacée au Safran de Touraine,  
Crème de Patate Douce, Vaporeux aux Agrumes & Poivre de Thimut* 23 €



*Assortiment de Trois Fromages \*\*\** 12 €



## Dessert :

### Dessert de Saison :

*Poire Pochée à la Badiane & Poires Tapées de Rivarennnes* 13 €

*Chocolat, Noisettes du Piémont, Glace Caramel & Noisettes,  
Pralin Maison* 13 €