

Carte

Entrées :

<i>Œuf Mollet En Chapelure de Chorizo Ibérique, Velouté de Topinambours et Sa Dentelle au Piment d'Espelette</i>	16 €
<i>Royale de Panais dans une Mousse de Ste Maure, Croustillant au Thym</i>	15 €
<i>Crevettes & St Jacques Dans un Conchiglioni, Emulsion Américaine</i>	21 €



Poisson & Viandes :

<i>Cœur de Faux Filet Simmental, Galette de Pomme de Terre au Comté, Navets « Boule d'Or » Fumés, Sauce Foie Gras Truffée</i>	23 €
<i>Retour de Pêche Rôti, Palet de Cucurbitacée au Safran de Touraine, Crème de Patate Douce, Vaporeux aux Agrumes & Poivre de Thimut</i>	23 €



<i>Assortiment de Trois Fromages ***</i>	12 €
--	------



Dessert :

Dessert de Saison :

<i>Poire Pochée à la Badiane & Poires Tapées de Rivarennnes</i>	13 €
<i>Chocolat, Noisettes du Piémont, Glace Caramel & Noisettes, Pralin Maison</i>	13 €
<i>Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier « Service au Guéridon »</i>	18 €

*Restaurant est ouvert le Vendredi ; Samedi & Dimanche de 12h00 à 13h30 &
Tous les soirs de 19h30 à 21h00*