

Menu « au Trot » à 28 € par personne Hors Boisson

Avec Poisson ou Viande, Fromage Ou Dessert

*Ce Menu est servi tous les jours de la semaine sauf le Vendredi Soir,
Week end & Week end de Jours Fériés*

Menu « Savoureux » à 38 € par personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage Ou Dessert

Ou

Menu « Découverte » à 42 € par personne, Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert

Amuse-Bouche



*Œuf Mollet En Chapelure de Chorizo Ibérique, Velouté de Topinambours et
Sa Dentelle au Piment d'Espelette*

Ou

*Truite Fumée « Maison », Asperges Blanches de Touraine & Vertes,
Sorbet Asperges Vertes à l'Huile de Truffes*

Ou

*Foie Gras de Canard Mi-Cuit à l'Épine noire de Touraine,
Brioche Maison, Chutney de Pommes*

Avec un supplément de 8 €



*Cœur de Faux Filet Simmental, Galette de Pomme de Terre au Comté,
Navets « Boule d'Or » Fumés, Sauce Foie Gras Truffée,*

Ou

*Retour de Pêche Rôti, Asperges Blanches, Crème de Patate Douce,
Sauce Iodée au Safran de Touraine*



*Assortiment de Trois Fromages ****



Dessert de Saison :

Poire Pochée à la Badiane & Poires Tapées de Rivarennnes

Ou

Chocolat, Noisettes du Piémont, Glace Caramel & Noisettes, Pralin Maison

Ou

Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier « Service au Guéridon »

Avec un supplément de 6 €