





## *Nos Viandes :*

Beuchelle tourangelle (rognons & ris de veau au porto)

Filet de bœuf (pays de Loire), sauce au foie gras & pommes grenaille

Parmentier de confit de canard & patates douces

Pavé de veau fermier (Aveyron) flambé & carottes à la fleur d'oranger

## *L'Étable :*

Cabécou à l'huile de truffe

Sélection de fromages affinés

## *Nos Douceurs\* :*

Fondant à l'abricot & crème d'amandes

Nage de pêche à la fève de tonka & son sorbet passion

Profiteroles à la crème glacée, sauce chocolat & chantilly

Tiramisu aux fruits rouges & spéculoos

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 boisson, un plat et un dessert. Il est aussi à base de produit frais. **16 euros**