

Nos Viandes :

Beuchelle tourangelle (rognons & ris de veau au porto)

Filet de caille au vinaigre de Xérès, mousseline de patates douces

Fondant d'épaule de veau & ses petits légumes

Pavé de rumsteck au sésame noir, échalote confite & pommes grenaille

L'Étable :

Brie de Meaux à la truffe

Sélection de fromages affinés

Nos Douceurs :*

Clafoutis aux poires & miel

Fraisier déstructuré

Millefeuille au café

Tartelette à la rhubarbe & crèmes d'amandes

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**