

LE MENU DECOUVERTE

Entrée-Plat-Dessert 60€
Plateau de Fromages 17€

LES ENTREES

LES CHAMPIGNONS

Tartelette de champignons forestiers,
Pickles et glace aux champignons de Paris,
Emulsions de champignons et d'ail

LE FENOUIL,

Fenouil rôti,
Crème de poires poêlées au miel au miel du village,
Fourme d'Ambert et Aneth

LES PLATS

LE BAR,

Pavé de Bar poêlé, Sauce Champagne
Mosaïque de blancs de Poireaux et feuille de Nori

LA VOLAILLE,

Suprême de volaille de Touraine rôti,
Sauce au vin jaune et morilles, Riz Basmati.

LE PLATEAU DE FROMAGES OU

LES DESSERTS

LES AGRUMES

Tuile aux agrumes garnie d'une ganache d'oranges et de clémentines,
Yuzu, Citron vert et Mandarine en fines gelées,
Crème et Glace pistache

LA POIRE ET LE CHOCOLAT

Crumble, fondant et tuile au chocolat,
Crème montée à la poire, Coulis et Sorbet poire

LA NOISETTE

Noisette en trompe l'œil, Crumble de pistaches,
Coulis de chocolat Guanaja et noisette et meringue croustillante

Nous utilisons du papier 100% recyclé



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies
Toutes nos viandes sont d'origines Françaises
Prix nets en euros, TVA et service inclus