

Entrée + Plat + Dessert – 32 euros

Entrée + Plat + Fromage + Dessert – 38 euros

menu

ENTRÉE

Aubergine confite, pêche, haricots verts, chèvre frais glacé, houmous de haricots noirs 8

Déclinaison de tomates de la Rosée des Prés, féta fumée, tuile de graines de tournesol, huile verte, graines de coriandre lactofermentées, shiso 8

PLAT

Tataki de rumsteck de race blonde d'Aquitaine, groseilles, fraises, amandes, gel de rhubarbe, pomme de terre rôtie, sabayon à l'estragon, kimchi 22
(Menu supplément 4 euros)

Effiloché de cuisse de pintade cuite au barbecue Kamado, courgettes et aubergines rôties, pleurotes, aïoli, tuile de maïs, condiment pêche-piment, caviar d'aubergine 19

Tomate farcie végétale, tempeh de riz de Camargue, champignons poêlés, shiitaké lactofermenté, oignon nouveau rôti 16

DESSERT

Assiette de fromages de Touraine, confiture de cerise noire, gelée de thym 8

Beignet à la compote de rhubarbe et aux fraises, glace à la fleur de sureau, amandes 8

Parfait glacé au fromage blanc infusé aux herbes du jardin, granola maison, sablé au romarin, fruits rouges, amandes, noisettes 8

MENU ENFANT

Plat (*viande ou végétarien*) + petit dessert 12

