

Entrée + Plat + Dessert – 39 euros

Entrée + Plat + Fromage + Dessert – 44 euros

menu

ENTRÉE

Céleri rave rôti et laqué au miso blond, crème aux cèpes, crumble aux algues, jus de légumes corsé, nori 10

Tempura d'aubergine et de pleurotes, sauce barbecue aux pommes et mûres sauvages, faisselle de Sainte-Maure de Touraine aux herbes 9

PLAT

Suprême de pintade, cromesquis de volaille, purée de carottes rôties, fenouil braisé, chou-rave grillé, condiment umeboshi, jus de volaille crémé 22

Poitrine de porc croustillante, chayote rôtie, betterave rôtie, en purée et lactofermentée, kimchi 22

Tempeh de lentilles vertes, saucisse végétale, déclinaison de légumes de saison, mousse de pomme de terre, jus d'oignon réduit, pickles d'oignon rouge et chips de chou kale 21

DESSERT

Assiette de fromages de Touraine, confiture de cerise noire, gelée de thym 9

Carotte confite à la verveine citronnelle, carotte cake crémeux et gel de carotte, tuile à la lentille verte, sorbet noix 9

Déclinaison de pommes confite et crue, purée de pomme, siphon à l'orge malté, crumble au romarin, confiture de lait, glace sarrasin 9

MENU ENFANT

Plat (*viande ou végétarien*) + petit dessert 14

